elgourmet.com

ISSN: 1668-8988

HOY COCINA LA BOBE
CULTO A LA CELEBRACIÓN JUDÍA POR TOMÁS KALIKA

TEGUI AL DESNUDO
EL RESTAURANTE COOL DE GERMÁN MARTITEGUI

TITANES DE LA COCTELERÍA
INÉS DE LOS SANTOS Y DAVID CÓRDOBA

SEP 2009
55

CAPITAL FEDERAL Y GBA $ 12.50
REC. INT. $ 0.30 CHILE $2.400
REC. $300 REG. I, II, XI, XII

TRUFAS
DIAMANTES SEGÚN ELISABETH CHECA

VOLADOR
EL MENÚ ALUCINANTE DE MARTÍN MOLTENI

20 recetas coleccionables

Setas
misterios del Reino Fungi

elgourmet.com

ISSN: 1668-8988

HOY COCINA LA BOBE
CULTO A LA CELEBRACIÓN JUDÍA POR TOMÁS KALIKA

TEGUI AL DESNUDO
EL RESTAURANTE COOL DE GERMÁN MARTITEGUI

TITANES DE LA COCTELERÍA
INÉS DE LOS SANTOS Y DAVID CÓRDOBA

SEP 2009
55

CAPITAL FEDERAL Y GBA $ 12.50
REC. INT. $ 0.30 CHILE $2.400
REC. $300 REG. I, II, XI, XII

TRUFAS
DIAMANTES SEGÚN ELISABETH CHECA

VOLADOR
EL MENÚ ALUCINANTE DE MARTÍN MOLTENI

20 recetas coleccionables

Setas
misterios del Reino Fungi

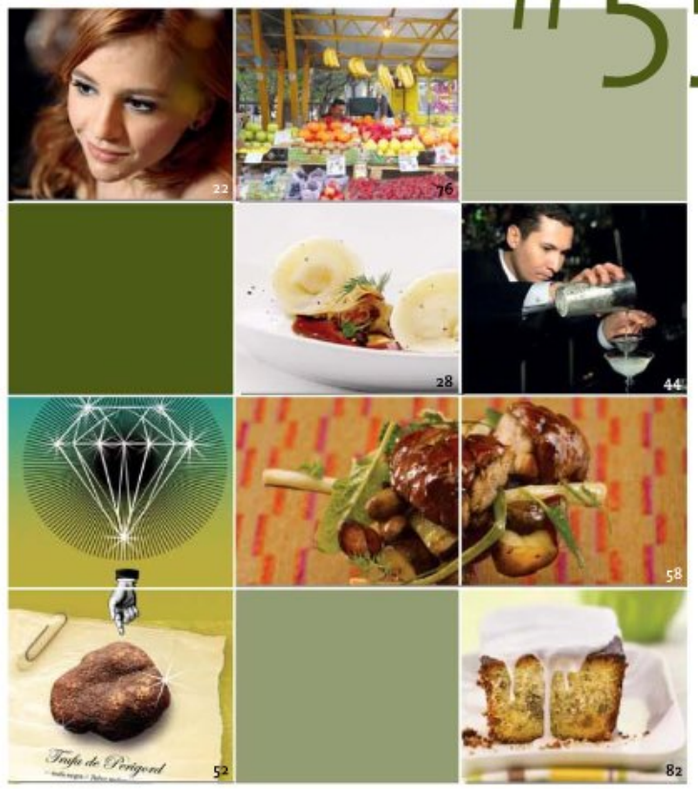
DESCUBRI EL MUNDO

SANTA JULIA

BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

PUBLICITARIA

elgourmet.com #55



CONTENIDOS

22 Laura Azcurra
madre sensual y cocinera atrevida, compartió con nosotros una cena riquísima.

28 recetas de la bobe
Tomás Kalika unió a las dos vertientes culinarias judías en el mes de la celebración. Un menú para el recuerdo.

44 entre copas
Inés de los Santos, la madre de los nuevos bartenders argentinos, y David Córdoba, un barman tucumano que es famoso en Londres, debaten sobre coctelería.

58 las setas del futuro
el producto del mes por el chef Martín Molteni: portobellos con mollejas, morillas con langostinos y otros manjares surrealistas.

82 dulce chía
un budín, una mousse, galletitas y una torta elaboradas con chía, la semilla del eterno retorno. Por Vilma Lo Presti.

SECCIONES

4 EDITORIAL
8 NOVEDADES
14 TEGUI, EL BÚNKER DE GERMÁN
16 REVIEW: VERMOUTH, SABBIA, FRANCESCO
42 GUÍA DE VINOS
52 TRUFAS, POR ELISABETH CHECA
54 LA SETA ILUSTRADA
72 GPS
74 RECETAS *ELGOURMET.COM*
76 CRÓNICAS BALCÁNICAS
89 CINE: JULIE & JULIA
90 BACKSTAGE: COMANDO GOURMET
94 ADELANTOS
96 EL CLUB DEL BUEN BEBER
97 PROGRAMACIÓN
98 PAN DE INDIO

Foto de Eduardo Torres y Gustavo Herrero para Torres Fotografía. Producción de Rodrigo González Garillo.

elgourmet.com

La revista elgourmet.com y sus contenidos son propiedad de Grupo Q S.A. Pramer S.C.A. es el titular de la marca elgourmet.com. Amante del Buen Vivir con licencia de uso otorgada a Grupo Q S.A.

Publishers | Lucas Jinkis + Diego Allami
Gerente General | Diego Waciarz

Editor General | Facundo Di Genova
Director de Arte | Sebastián Delucchi
Diseño | Alejandro López Mella
Edición Regional | Alejandro Gorenstein
Coordinación Editorial | Sebastián Prats
Retoque Fotográfico | Mariana Oliva Gerli
Jefe de Publicidad | Pablo Barone
Ejecutivo de Cuentas | Sebastián Rolando
Coordinación Comercial | Manuela Binotti
Gerente de Coordinación | Romina Rúa Lafauci

Colaboradores
Redacción | Elisabeth Checa, Diego Oscar Ramos, Mariel Diez, Bernabela Sugasti, Cecilia Escola, Sofía Kliche, Alejo Luna y Verónica Ocvirk
Fotógrafos | Eduardo Torres, Gustavo Herrero, Javier Picerno
Ilustradores | Damián Zain, Alma Larroca, Majo Cerezo
Productores | Rodrigo González Garillo, Marcela Sorondo, Sonia Mc Gough
Cocineros | Tomás Kalika y Martín Molteni
Corrección | Nicolás Bal

Redacción | Bartolomé Cruz 1528. Tel.: 4718-9400
Suscripciones | 5520-0031, lunes a viernes de 9 a 12. suscripciones@grupoq.com.ar
Publicidad | comercial@grupoq.com.ar

Grupo Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 4718-9400 y rotativas
Directores | Lucas Jinkis + Diego Allami
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

Pramer S.C.A. | Bonpland 1745. Tel.: 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
Directora de Contenidos | Lucía Suárez
Productora General elgourmet.com | María Marta Massara
Directora Comercial | Elizabeth James
Coordinador de Ventas Internacionales | Santiago Cosentino

Distribución en Capital y GBA | Vaccaro Sánchez & Asoc., Moreno 794, Piso 9
Distribución en interior | Distribuidora Austral de Public. S.A. Tel.: 4301-0701
Impresión | AGR Artes Gráficas Rioplatense. Tel.: 4918-5060

Revista elgourmet.com Uruguay
Redacción | El País S.A. Plaza Cagancha 1162, Piso 1, Montevideo, Uruguay Tel.: 00598 2 902-3061

Revista elgourmet.com Colombia
Redacción | D' Vinni Cl 39 Sur No. 68C - 33, Bogotá, D.C. Tel.: 2042146

Revista elgourmet.com México
Redacción | Editorial Sayrols S.A. Mier y Pesado 128, CP 03100, D.F., México. Tel.: 51 47 23 00

Revista elgourmet.com Ecuador
Redacción | Editorial Aranti. Últimas Noticias N3732 y El Comercio. Quito, Ecuador. Tel.: 00593 2 2267 992

Revista elgourmet.com Venezuela
Redacción | Only Eventos C.A. Av. La Estancia CCCT Primera Etapa Piso 5 Oficina 520, Chuao. Caracas, Venezuela. Tel.: 9590762. Fax: 9599285

Depósito en Propiedad Intelectual N°612.748

Asociación Argentina de Editores de Revistas

auditado por IVC

suscripciones@revista-elgourmet.com

Nuestro staff se comunica con movistar

ESTIBA·I

El After Office también es tradición.

Bodegas Esmeralda
MENDOZA

www.bodegasesmeralda.com.ar

BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

vacas voladoras

por Facundo Di Genova

Hice un experimento con harina de algarroba. Queria hacer aloja, una bebida alcohólica elaborada con la chaucha del algarrobo molida, más agua. Calenté la mezcla y la dejé fermentar. Luego colé el liquido en una jarra de vidrio y la llevé a la heladera. Al otro dia, misterio. Dentro de la jarra había crecido un hongo gigante. Tenía la forma, el color y la textura de una medusa. Rarísimo. Estaba ahí, flotando en la jarra. Parecia viva. Me miraba. Una aguaviva de laboratorio. Pobrecita. La tiré a la basura. Si bien no me animé a probar la mezcla, el experimento me sirvió para escribir un libro. Igual nunca pude saber a qué género de hongo pertenecía aquella medusa de agua dulce, en apariencia inofensiva, probablemente venenosa, nacida en mi cocina. Estará clasificada en alguna de las 50 mil especies de hongos que se conocen. No lo sé. Tal vez no. ¿Se trató de una seta acuática? ¿Una qué? También conocidas como carpóforos, las setas son los aparatos reproductores de los hongos superiores o macromicetos. O sea, lo que el ojo humano puede ver y saborear de un hongo. Porque hay otros hongos: microscópicos, invisibles a ojo pelado, unicelulares. Producen vinos y cervezas, remedios como la penicilina y venenos de muy distinto signo. Pero lo que interesa acá son los aparatos reproductores de los hongos, las setas, muchas de las cuales son comestibles. Cuidado. No se ande haciendo el Darwin por ahí, llevando a la cocina el primer hongo que encuentre en el jardín. Ni se le ocurra comer ese champiñón blanquito que creció ahi en la base de un pino. Puede tratarse del sombrero de la muerte (*Amanita phalloides*). No hace falta explicar por qué se llama sombrero de la muerte. Se sabe, cada hongo comestible tiene un replicante venenoso. Más aún, hongos comestibles pueden convertirse en venenosos si el sustrato en el que crecen está contaminado. La gravedad de la intoxicación se determina cuando aparecen los primeros malestares, y si estos se manifiestan antes o después de las 6 horas de la ingesta. Si es antes, no habría de qué preocuparse. Si es después de ese tiempo, vaya urgente a un hospital. Pero eso siempre según el organismo de cada quien. Tengo un amigo que se come dos champiñones y enseguida siente que se muere. Igual que si se hubiera comido un cucumelo. Ojo con el cucumelo. Conocido en ciencias como *Psilocybe*, se trata de un hongo alucinógeno, y es sólo para chamanes. Actúa en el organismo al mismo nivel que el ácido lisérgico o LSD. Lo interesante de todo es que el ácido lisérgico también fue aislado de un hongo, el claviceps o cornezuelo, que prolifera en la espiga del centeno, pero también del trigo y la cebada. Por eso los agrónomos no se cansan de reportar el hallazgo de vacas que, tras el consumo de forraje contaminado con cornezuelo, andan volando por el campo en franco viaje sicodélico.

Las setas son los aparatos reproductores de los hongos superiores o macromicetos. O sea, todo lo que podemos ver y saborear de un hongo, a ojo pelado.

+ | al Óleo

Las reseñas de los mil restaurantes más votados de la Capital y el Gran Buenos Aires, siempre según el criterio de los comensales que ingresan al sitio web de la Guía Óleo —guiaoleo.com.ar— acaban de ser impresas en una nueva edición auspiciada por el Gobierno de la Ciudad.

+ | Halls remixado

Qué rico es el nuevo caramelo Halls Mix Lemon-Lyptus con perlas de sabor frutilla. Muy atrevido.

López | edición limitada

Bodegas López lanzó al mercado su Sauvignon Blanc 2009 edición limitada. Color amarillo verdoso con toques dorados, fresco y equilibrado, acompaña carnes blancas, mariscos y pastas con salsas suaves.

IRISH PUB | Kilkenny

Promocionado como el único Guiness Original Irish Pub de América Latina, en Kilkenny no sólo hay cervezas y whiskies de todos los colores y sabores. También un chef, llamado Diego Esperón, que desarrolló una carta con recetas de la cocina tradicional y moderna irlandesa. Riquísimo.
M. T. de Alvear 399. Reservas al 43127291.

Quilmes se convirtió en la primera cerveza argentina que exporta a Dinamarca, tierra de grandes brebajes dorados.

TERRA COLONNA | Jamón del medio

Desde Colonia Caroya, Córdoba, la empresa Terra Colonna nos envió una muestra de su jamón tipo Serrano curado durante 12 meses, exquisito: $ 80 el kilo. Su salame picado grueso no tiene rival.
contacto@terracolonna.com ó 5891456

lectores@revista-elgourmet.com

puntajes

las dificultades de las recetas son:

G	fácil
G G	anímese
G G G	algo complicada
G G G G	difícil
G G G G G	si le sale, sáquele una foto y envíela.

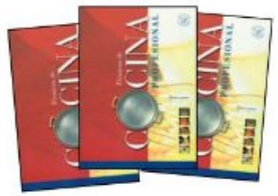
锅里的新味道
几分钟即可享受

Es más fácil de lo que pensás.
Deliciosas combinaciones para una vida saludable, con ingredientes seleccionados, listas en minutos.

www.granjadelsol.com.ar

GRANJA DEL SOL

Comer bien es simple



+ | manual de cocina

El libro de Mariana Sebess, del Instituto Internacional de Artes Culinarias Mausi Sebbes, titulado *Técnicas de cocina profesional*, ya está en librerías o en la sede del instituto: 47914355.

+ | Siga la Vaca cumple

Quince años después de haber inaugurado su primera parrilla en el km 40 de la Panamericana, Siga la Vaca celebra su cumpleaños en cada uno de sus cinco restaurantes de Capital y Gran Buenos Aires. Chorizos y morcillas saltan de alegría.

+ | Bombón del amor

Los bombones y chocolates italianos Baci Perugina desembarcaron en el país de la mano de Dante Robino Imports. Delicias del Viejo Mundo.

+ | Cookies

Ahora fabricadas en la Argentina, las galletitas de la empresa The Brooklyn Company alcanzaron la producción de 60 mil unidades por mes. Auténtico sabor yanqui.

+ | Bardot Pisco Bar

Menú ejecutivo de tres pasos ($ 40) por el chef Marco Espinoza y 2 x 1 en cócteles con Pisco —miércoles por la noche— son algunas de las nuevas propuestas del restaurante peruano Bardot. Honduras 5237, Palermo.

Con la intención de inspirar el costado más glam de los bebedores de vodka, Absolut enmascaró su botella con más de 3 mil lentejuelas. Lujo para desatar pasiones.

» BENEFICIOS CABLEVISION

SEPTIEMBRE | 2009

AGOSTO.

AGOSTO
20% DE DESCUENTO EN TUS ENTRADAS.

El Fantasma de la Opera

EL FANTASMA DE LA OPERA
20% DE DESCUENTO EN TUS ENTRADAS.

FRANKIE & JOHNNY EN EL CLARO DE LUNA
20% DE DESCUENTO EN TUS ENTRADAS.

PIAF
20% DE DESCUENTO EN TUS ENTRADAS.

EL DIARIO DE ANA FRANK
2x1 CON LA COMPRA DE TUS ENTRADAS.

PARQUE DE LA COSTA
2x1 CON LA COMPRA DE TUS ENTRADAS.

ENCONTRALO EN WWW.CABLEVISION.COM.AR

CableVisión

BENEFICIOS EXCLUSIVOS PARA CLIENTES DE CABLEVISIÓN S.A. VÁLIDO DEL 1/09/2009 AL 30/09/2009. NO ACUMULABLE CON OTROS BENEFICIOS. SUJETO A CAPACIDAD Y DISPONIBILIDAD DE LAS SALAS. WWW.CABLEVISION.COM.AR.

jugo antiage de pera, kiwi y frutilla

INGREDIENTES
500 g de frutillas
4 peras
4 kiwis

PROCEDIMIENTO
Lave las frutillas y colóquelas en el tubo de alimentación de la juguera. Extraiga el jugo y vierta en cubeteras, lleve al freezer y conserve los cubos de hielo de frutilla.
Lave las peras y los kiwis y colóquelos enteros en el tubo de alimentación de la juguera. Extraiga el jugo.
Sirva el jugo de pera y kiwi con los cubos helados de frutilla.
(Para 2)

jugo de tomate, manzana, melón y naranja

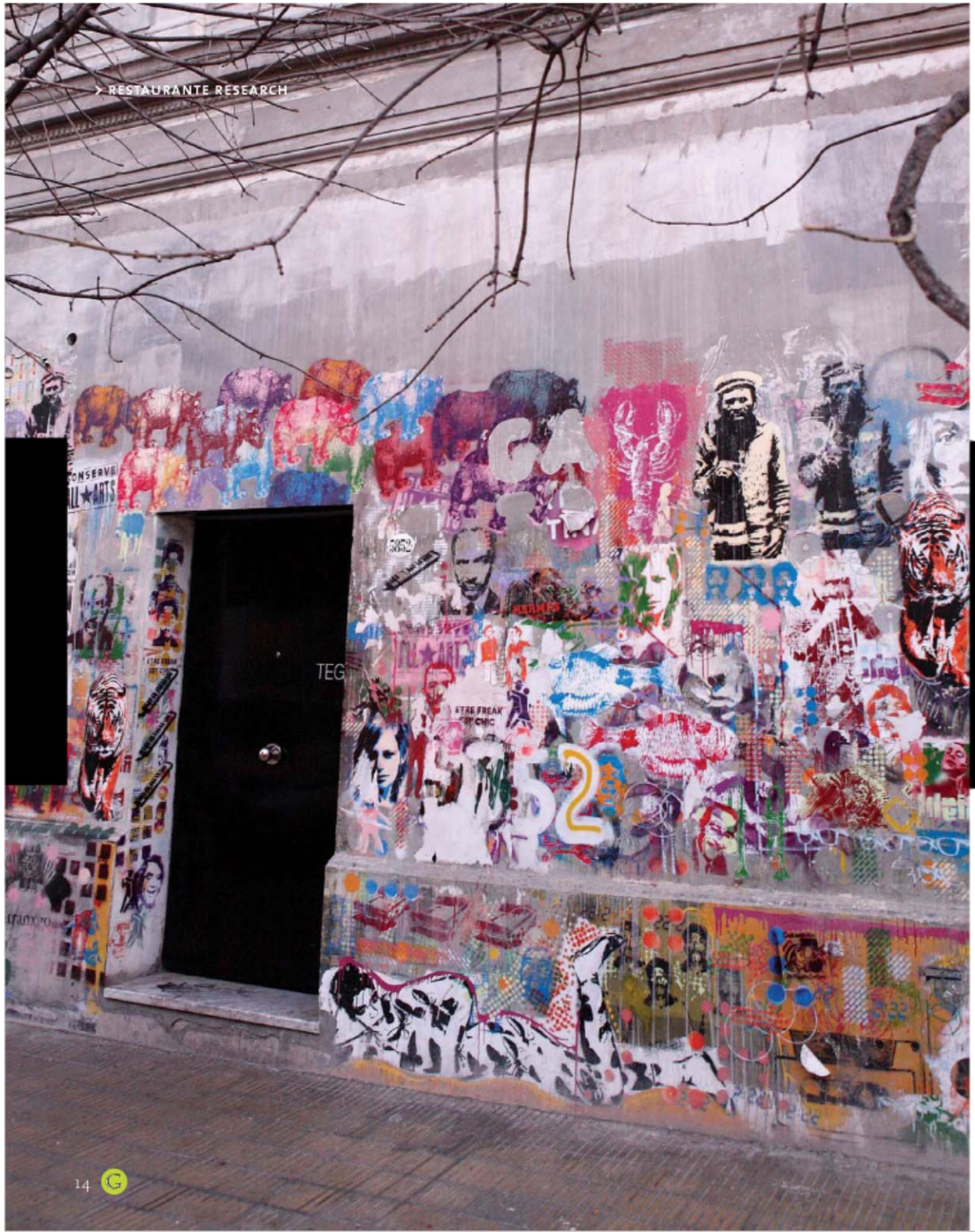
INGREDIENTES
4 naranjas
2 cdas de cebollin picado
6 tomates
4 manzanas deliciosas
1 melón chico
• Pimienta recién molida c/n

PROCEDIMIENTO
Pele las naranjas y colóquelas en el tubo de alimentación de la juguera. Extraiga el jugo, mézclelo con el cebollin picado y vierta en cubeteras, lleve al freezer y conserve los cubos de naranja y cebollin.
Lave los tomates y las manzanas, colóquelos enteros en el tubo de la juguera y extraiga el jugo.
Lave el melón y córtelo en gajos, colóquelo en el tubo de alimentación. Extraiga el jugo.
Sirva el jugo mezclado con los cubos de hielo de naranja y agregue pimienta a gusto. Decore con cebollin.
(Para 2)

la **pasión** según la **fruta**

FOTOS DE EDUARDO TORRES Y GUSTAVO HERRERO
FOOD & STYLING POR MARCELA SORONDO
PRODUCCIÓN DE SONIA MC GOUGH

JUGUERA PHILIPS HR 1858
- Admite frutas y verduras enteras sin necesidad de cortarlas ni pelarlas.
- Extrae hasta la última gota conservando las propiedades de los alimentos.
- Jarra con tapa y capacidad para 1,25 l.
- 650 W de potencia, selector de 2 velocidades.
- Piezas lavables en lavavajilla.
- Incluye recetario con las mejores combinaciones de frutas y verduras .



+ | tegui above and beyond

DOS COMENSALES CRUZAN SENSACIONES TRAS VISITAR EL RESTAURANTE CASI SECRETO DE GERMÁN MARTITEGUI.

FOTO DE JAVIER PICERNO

COMENSAL I: "PURO CHARM Y FELICIDAD".

Una pared con graffitis de lado a lado, una puerta negra y un timbre, un pequeño cartel dice Tegui. Al tocar el timbre una agradable señorita nos invita a ingresar. Traspasando unas grandes cortinas de raso negro se respiran aires neoyorquinos. A la izquierda una barra bien equipada da la pauta de cómo comenzar la noche. La vibra es puro charm y felicidad. Los comensales parecen complacidos. Jóvenes mozos vestidos de blanco como si fueran una brigada de chefs van y vienen satisfaciendo los pedidos. Una vez sentados sorprende una cubertería bien seleccionada y cristalería de calidad. Una hoja en blanco con el sello Tegui es el menú, dividido en Primero, Segundo y Dulce: un plato por $ 70; dos platos $ 110 y tres $ 130. Se puede optar por 6 pasos a $ 160 o sumarle dos copas de vino por $ 220. La carta de tragos por Julián Damién, llama la atención el Blooddy Tegui ($ 26): Smirnoff de jalapeño, jugo de tomates asados dulces y aceite de oliva. La carta de vino cuenta con selecciones para paladares entendidos, con precios que van de $ 40 a $ 1200. También los hay por copa. La alternativa seleccionada es una botella de Nieto Senetiner Bonarda 2006 por $ 70 y agua sin gas. Seguido al pedido de las bebidas comienza el show. Dejan en la mesa unos conitos con una Composición de queso brie, confit de tomates y chalotas, acto seguido unos blinis con crema de queso brie y una pasta de berenjenas. Enseguida, un mozo con una fina selección de panes invita a hacer la elección de los compañeros de la cena: los elegidos son focaccia de papa y pan sour dough. Luego un amuse bouche de queso de cabra sobre crocante de papa, hinojo y brotes. Retomando el menú es difícil hacer una selección, todo tienta, todo llama. De las entradas la Mousse de foie gras, salsa de pan de especias y endivias o los Hongos confitados, espuma de papa y trufa podrían ser los elegidos pero pasamos a los principales: Lenguado, vieiras, pan brioche con cítricos y Risotto de hinojo al mascarpone, confit de pato, pecorino y ciruelas son los pedidos finalmente. Tiempo de saborear texturas y disfrutar aromas. El risotto supera las expectativas: perfecta cocción del arroz, imponente cremosidad del mascarpone con el toque de dulzor de las ciruelas que junto con el confit de pato y el pecorino hacen una composición imbatible. El lenguado cumple pero no sorprende: compacto y algo seco por su cocción al vacío junto con las vieiras y el brioche no destaca lo mejor de sus texturas. Satisfechos aunque con ganas de más damos paso al postre. Ardua la selección. Elegimos la Crème brûlée de pochoclo. Sabor y dulzor son los esperados sin entender cómo se logra la esencia de pochoclo en esta composición de yemas. Momento de disfrutar lo que queda del vino y despedirnos. Volvemos a la realidad luego de traspasar la puerta que separa el mundo Tegui de las calles porteñas. **por Bernabela Sugasti**

COMENSAL II: "GRINGO BAJÁ LA VOZ"

Me gusta. La fachada remite a mis épocas de skater. Mimetiza bien el lugar. Como para que no se acerque ningún paracaidista húngaro. Adentro, ya sentados, el griterío soberbio de seis gringos que hacen buenos negocios y beben un malbec tras otro junto a nuestra mesa ensordece y no permite escuchar nítida la voz del mozo que nos informa de todo y se muestra perfectamente entrenado, con la disciplina y la pasión necesaria como si fueran el mismísimo comandante Martítegui, que este jueves se lo ve firme al frente del salón junto a la cocina abierta, chaquetilla blanca impecable, la bocha brillante, pilotеando la nave sin perder detalle. Pedimos un Bonarda 2006 antes de saber qué vamos a comer. Error. Deberemos ajustar los platos al vino, que está bárbaro para Bonarda, melosamente justo como para encantar chicas. Un muchacho sirve el vino. Las copas parecen de aire: altísimo cristal cortado en frío, no es frecuente. Acá nada lo es. Sirve el vino y se pasa. Cuatro dedos. Es mucho. Dos copas igual. Con tres dedos está bien, no más. No importa. No estamos acá para poner ni sacar estrellas. El rubio paulista David toma el pedido con una palm. Llegan los acompañamientos, que bien valen como entrada. Llegan los amuse bouche. Llegan los panes. Llegan los platos. El vino no pega bien con el Lenguado que pedimos, aunque hermana justo con el Risotto de hinojos y mascarpone, combinación alucinante con la ciruela. El mozo Mauro que más que un mozo parece un chef personal para nuestra mesa explica que el risotto es un plato nuevo en la carta y que hoy es la primera vez que lo sirven. Faltan ajustar algunos detalles —dice. Dejalo que así está riquísimo. Salimos a fumar al patio calentito. Una comensal nos dice que el ciervo estaba bárbaro, que esto no es *pour la galerie*, que es cocina de vanguardia pero de verdad, que —de nuevo— el plato de ciervo estaba bárbaro. Volvemos a la mesa. Paso al baño. Se ve la *chef table* impecable para doce comensales con línea directa hacia la cocina, la misma en la que la brigada se nutre antes del servicio. Vuelvo, paso por la cocina, la marinería se muestra firme y decidida, pregunto nimiedades. No es un trabajo para ellos, es una aventura. Se les ve en la cara. Se viene el postre. Estamos felices. Ya no importan los gringos ni sus gritos ni me preocupa que desde la mesa a nuestra izquierda integrada por dos piratas y tres cautivas se sirvan sin saber vino de nuestra botella porque, después de todo, un vaso de vino no se le niega a nadie —salud, chin chin—: y menos acá, en el para mí y sólo por hoy el mejor restaurante del mundo, que por qué no decirlo tras esta cena sensiblemente emotiva, luego de intentar una distinta aunque nunca certera crítica gastronómica, que no es fácil, y mucho menos barato. Pero está bueno. La cuenta por favor.
por Facundo Di Genova

Jóvenes mozos vestidos como si fueran una brigada de chefs van y vienen controlando detalles y satisfaciendo pedidos.

+ | Vermouth, ceremonia campera

POR BERNABELA SUGASTI — FOTOS DE JAVIER PICERNO

ESTILO: cocina autóctona con especialidad en horno a la leña.
CHEF: Luis González. Su formación en los fuegos comenzó desde muy chico junto a su madre en un restaurante de Entre Ríos. Hizo sus pasos por Sucre junto a Fernando Trocca y con Joan Coll en el Casal de Catalunya. Es sommelier formado en el CAVE y realizó el curso de coctelería junto a Inés de los Santos. Apasionado por la comida hogareña.
AMBIENTACIÓN: sobria y cálida, con grandes ventanas que permiten vislumbrar la esquina de Fitz Roy y Nicaragua. Ideal para una cena romántica gracias a la luz tenue y las velas que colocan en cada mesa. La cocina se puede ver desde todo el salón, con una barra que invita a sentarse y disfrutar de la carta de tragos.
SUGERENCIAS: su nombre lo indica y la idea es comenzar con un vermú. Hay clásicos o de autor creados por el mismo Luis. Destacables son Al humo Jack ($ 27): Jack Daniels, Malibú, limas, uvas, azúcar, almendras ahumadas, y el mismísimo Vermouth ($ 18): vodka, Pineral, naranjas y Angostura, que dan pie a un buen comienzo. Entre las entradas recomendables, el Plato de hongos ($ 18), ricota de albahaca, morrones asados, nueces y oliva; el Camembert asado ($ 26) en horno a leña sobre tostada y verdes con vinagreta de aceto, y los Hígados en sartén ($ 16) con papas, cebollas y pimientos de Murcia. Entre los principales las opciones son todas tentadoras, como la Raya ($ 33) en crema de azafrán y portobellos, Sorrentinos ($ 28) de seso, verdura y reggianito con salsa de tomates o las Costillas de cordero ($ 40) con batatas asadas, con cocción en horno a leña que se llevan el primer puesto. Antes de pasar a los postres el lugar propone dos "prepostres": Triángulos de Camembert ($ 15) y tomates en mermelada con miel de pimienta o el Queso azul ($ 15), castañas en almíbar y salsa de Oporto, ideal para disfrutar lo que queda del vino de la cena. Finalmente los postres invitan a llenar el paladar de dulzor con las Bananas ($ 15) caramelizadas con crocante de nuez, salsa de ron y dulce de leche, el Tributo al postre Balcarce ($ 17) y el Budín de pan y pasas de uva ($ 15) con caramelo y crema.
VINOS Y BEBIDAS: cabe destacar que como Luis es sommelier tiene una interesantísima carta de vinos, extensa y con varias opciones de precios que comienzan desde los $ 23 en adelante. Los vinos pueden tomarse in situ o pueden comprarse para llevar, ya que cuentan con una vinoteca en el subsuelo donde, además, se realizan degustaciones de vinos todos los miércoles. Entre los vinos por copa ofrecen Aristides Malbec ($ 12) y Nieto Senetiner Bonarda ($ 12), entre otros. En botella destacables el Finca Moreira Cabernet Franc ($ 52 en restaurante y $ 42 en la vinoteca) y el Vinorum Reserva Malbec ($56/$ 42).
SERVICIO: impecable. Le dan mucha importancia al bienestar de los comensales y eso se nota desde el vamos. Mozos profesionales que atienden con pasión y dedicación.
CURIOSIDADES: Vermouth está ubicado en la misma entrañable esquina donde solía estar el restó francés Christophe. En el horno a la leña realizan todas las mañanas sus panes caseros que se pueden disfrutar con los menús que ofrecen para el desayuno.
DATA: Nicaragua 5602 (esquina Fitz Roy), Palermo. De lunes a jueves de 9 a 0.30, viernes y sábados de 9 a 1.30.
vermouthrestoran.com.ar

+ | Francesco, encebichado pop

Data: Sinclair 3096, Ciudad de Buenos Aires. De lunes a viernes mediodía y noche, sábados sólo noche. Se recomienda reservar los fines de semana. Seguridad y valet parking. 48784496/97.

por Cecilia Escola

El empresario peruano Aldo Danovaro, cocinero por tradición familiar y hombre de buen comer, decidió seguir el consejo de uno de sus hijos y a fin de año estableció la sucursal porteña de su restaurante Francesco, cuyo origen se remonta a la década de los ochenta cuando abrió la primera sede en el Puerto del Callao, ciudad de Lima. El éxito de aquel restó a puertas cerradas permitió que luego se extendiera a una segunda sucursal limeña y más tarde a La Florida, desarrollando siempre una fusión basada en la gastronomia tradicional peruana y la culinaria italiana. Francesco de Buenos Aires está ubicado en una esquina de Palermo. Agradable y sobrio, ambientado con buen gusto, suficiente espacio entre las mesas. En la carta prevalecen los pescados, que llegan frescos desde Mar del Plata, los mariscos, como centollas y cangrejos de la Patagonia, y las pastas. Pocas opciones con lomo y pollo. Entre las entradas hay tiraditos, cebiches y papas, salmón ahumado, atún, mejillones, langostinos, vieiras, makis y ensaladas. Vale la pena destacar el Tiradito Francesco, creado hace veinticinco años, con finos cortes de lenguado marinados al limón y bañados con una salsa especial de la casa a base de verduras ($ 40); el sabroso Cebiche tropical con dados de lenguado y camarones al limón y jugo de maracuyá, trozos de mango, tiras fritas de masa wantan y cebolla ($ 42). Un plato con más de dos décadas también es la Causa de langostinos, es decir, una papa amarilla prensada en frío con limón, rellena con langostinos y palta ($ 39). Otra buena opción pueden ser los Rollos de salmón ahumado, rellenos con pulpa de centolla en reducción de vinagre balsámico y oliva con hinojos frescos ($ 38). Sopas: la tradicional Parihuela de mariscos, rocoto y vino blanco ($ 43) o el Chupe de langostinos, típico del sur del Perú: camarones, arroz, choclo y huevo ($ 47). Los primeros platos sobresalen por sus combinaciones y variedades, desde el riquísimo Salmón a la parrilla con reducción de miel de soja y risotto de hongos ($ 64); el soberbio Filete de lenguado Francesco a la parrilla con salsa de nueces, acompañado de langostinos y calamares y servido con tostadas de polenta ($ 59); hasta el Pescado blanco del dia con salsa de maracuyá y arroz con pasas, pecanas, zucchini y un toque de jerez ($ 59). Pastas: Canelones rellenos con crema de espinaca, vieiras y langostinos, gratinados con queso parmesano y tuco de la nona ($ 52), o los Ravioles rellenos de centolla fresca en salsa casera de pimiento morrón ($ 54). Y en cuanto a los arroces, aparece interesante el risotto negro con calamares, langostinos y especias peruanas ($ 56) y también el típico Tacu tacu criollo, una mezcla de arroz y frijoles blancos, pero dorados al wok y rellenos de langostinos ($ 51). Hora de los postres: Cheesecake de maracuyá ($ 24), rica y liviana, o Turrón de chocolate con helado ($ 26); Mousse de lúcuma y crocante de nueces ($ 26) o Suspiro limeño ($ 23). Un comentario merece la carta de vinos, de mayoría nacionales, algunos chilenos y españoles. Van de $ 560 (Achaval Ferrer Finca Altamira 2006) a $ 45 (Trapiche Syrah 2006). Por copa: entre $ 16 y $ 33. Los espumantes son nacionales, menos Bollinger Special Cuvée Brut ($ 625) y el Veuve Clicquot Brut ($ 400). Para el final, muy rico el café Lavazza.

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.
NADIE DIJO QUE LAS ELECCIONES ERAN FÁCILES. ARAUCAL, DE ATILIO AVENA.
Bodega ATILIO AVENA
www.atilioavena.com.ar
MALBEC-SHIRAZ / CABERNET SAUVIGNON-TEMPRANILLO / CHARDONNAY-TORRONTES
CORTINA

DATA

Ayacucho 1240, entre Juncal y Arenales, Ciudad de Buenos Aires. Restaurante de lunes a sábados de 18 a 1. Bar de martes a domingos de 18 al cierre. 4827-4415

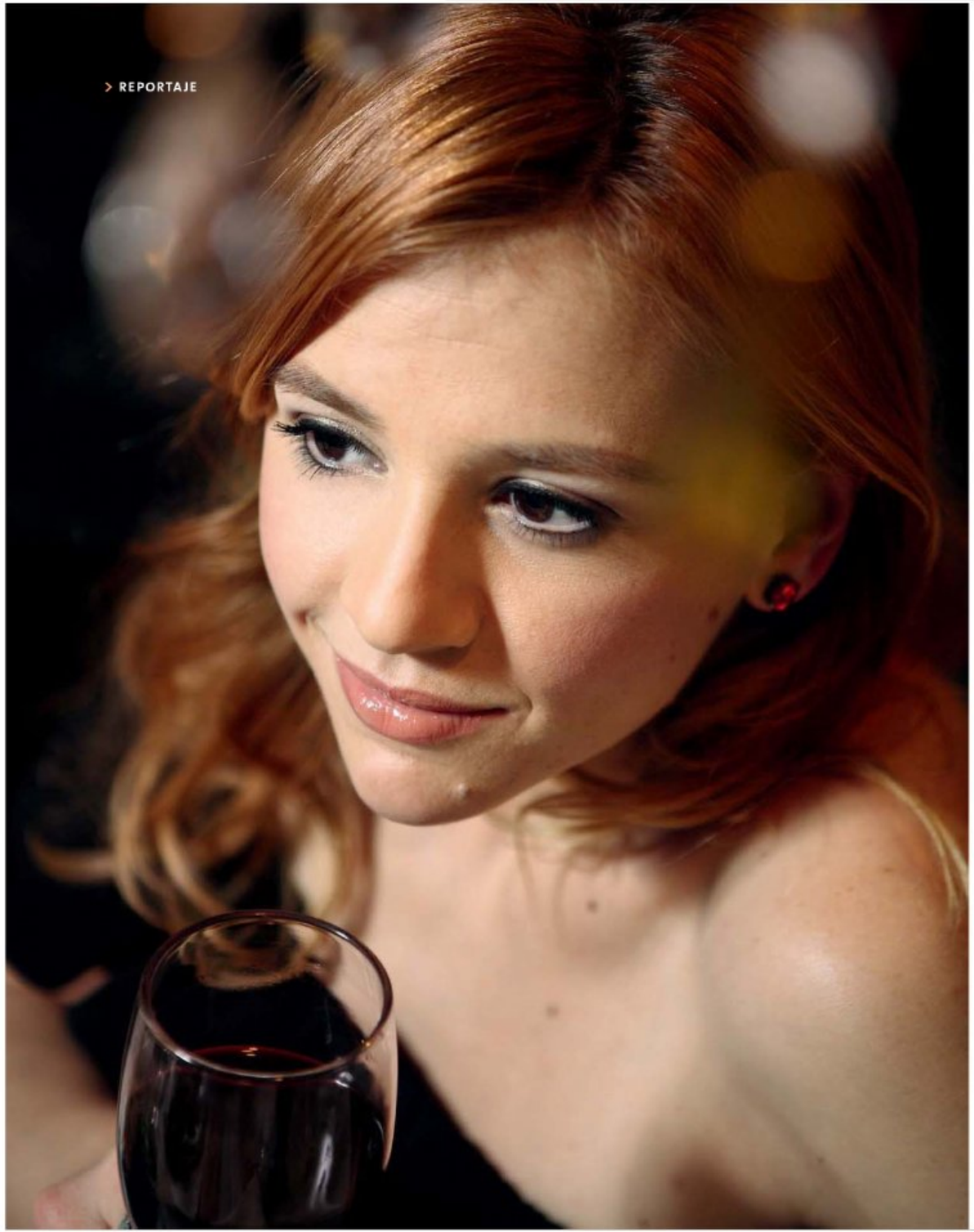
+ | **Sabbia**, entre copas

POR CECILIA GARMENDIA

Sabbia acaba de abrir sus puertas en Buenos Aires, luego de veranos de gran éxito en Pinamar y Punta del Este. Planteado con una decoración moderna y glamorosa, al ingresar una luz tenue de tonos azules permite ver sus livings blancos que frente a una amplia barra invitan a degustar de su extensa carta de tragos junto con un tapeo para dos personas ($ 33) que incluye Samosas de cerdo, higos y vegetales; Trufas de pollo con salsa huancaína; Pinchos de lomo con panceta y vegetales en salsa barbacoa y empanaditas primavera. Divididas por una gran cortina blanca se encuentran unas mesas altas con banquetas para una comida informal, justo para una reunión de amigas con buenos drinks y sushi, por ejmplo, las tablas combinadas de salmón de 30 piezas ($ 72). Pasando este sector ya comienza el restaurante con mesas y sillas blancas bien distribuidas con dos amplios livings y otra gran barra enfrente, que marcan el concepto de bar de licores. La carta no es extensa pero cuenta con varias opciones interesantes. De las entradas, muy buenos los Langostinos crocantes ($ 19) en hilos de batatas con salsa curry, las bruschettas ($ 17) de jamón crudo, rúcula y tomates confitados o las de salmón ahumado y queso brie ($ 19). Pasando a los principales son recomendables los Medallones de lomo con esferas de calabaza ($ 35) perfumados con jengibre y salsa de Malbec al tomillo, los Raviolis de pollo ($ 27) con girgolas, Portobellos y shiitakes en fondue de tomates y brotes verdes o el Salmón grillado ($ 37) en salsa teriyaki con vegetales al wok y cremoso de papas. Ofrecen también una carta de sushi con opciones clásicas como los New York, California o Philadelphia Rolls, todos de 8 piezas ($ 35), Sashimi de salmón de 6 piezas ($ 30) o Geishas ($ 37). También se puede optar por tablas combinadas. De los postres, muy tentadores todos, ofrecen el clásico Volcán de chocolate ($ 18) con almendras y corazón de chocolate, acompañado con helado de crema americana y manzanas caramelizadas, Mousse de marroc ($ 17) con crocante rústico de frutos secos o Cheesecake de chocolate blanco ($ 17) con frutos rojos y crocante citrico. También hay una degustación de Minidulzuras para dos personas ($ 27). La carta de vinos, no muy extensa, ofrece opciones que van de los $ 30 a los $ 320. Entre las etiquetas se puede destacar Graffigna Centenario Pinot Grigio ($ 52), Quorum Blend de Añada ($ 120) y Uxmal Malbec ($ 45). Por copa, cosecha tardío Don Nicanor ($ 20) y Bravio ($ 15). Para fumadores y noches de verano o de invierno, ya que cuentan con una agradable chimenea de gas, se puede optar por su sector externo, que ofrece cuatro mesas para seis personas cada una. Subiendo unas escaleras, se accede al segundo piso que cuenta con una tercera barra, livings y una mesa de pool que plantea una opción más de bar para disfrutar tragos de parado con música que invita a bailar a quienes se animen.

La carta de bebidas es el diferencial: tragos sin alcohol para los reacios al etílico como el Shot Pear ($ 15) de peras, limas agua y syrup o el Mix ($ 15) de jugo de naranja, pomelo, limón, piña, granadina y soda; opciones de champagne francés, dieciocho marcas de whiskies Premium, toda la línea de Absolut y Stolichnaya, tragos clásicos como Gin tonic, Whiscola y Caipirinhas ($ 22) y tragos novedosos como el Mojito de Maracuyá ($ 28), Jasmine ($ 25), Beefeater, Cointreau, Campari y syrup, Mandrinoska ($ 25) Absolut Mandarin, naranja y azúcar, Jager foam block ($ 28) Jägermaister, menta, ginger y espuma de manzana o el Imperio Inca ($ 25) de Pisco, Absolut Mandarin, maracuyá y cassis.

CON MI FAMILIA CONOCÍ EL MUNDO.
AHORA QUIERO DESCUBRIRLO.
Tomar los valores más característicos de lo que nos antecede, es muy bueno. Pero mejor es apropiarse de ellos y darle nuestro estilo. El que nos va a diferenciar. Desde el Valle de Uco, obteniendo uvas de alta calidad, Finca El Portillo recibe la herencia de Salentein y crea jóvenes varietales, de carácter frutal, con un estilo distinguido. En definitiva, con un estilo propio.
FINCA
EL PORTILLO
HERENCIA CON ESTILO PROPIO
BY BODEGAS SALENTEIN
BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.



Laura Azcurra

cerca del mar

MUJER DE MUNDO Y ACTRIZ DE PURA CEPA, LLEVA EL ARTE CULINARIO EN LA SANGRE.

POR ALEJANDRO GORENSTEIN — FOTOS DE JAVIER PICERNO

Quiero que sepas que adoro comer y para mi es un ritual maravilloso", dijo cuando se le propuso esta entrevista. Sencilla y predispuesta, la actriz guarda muchos recuerdos y sabores ligados a sus vivencias en la mesa familiar que potenciaron su amor por la cocina.

Degustando cada uno de los platos de la cocina natural casera en el restaurante Artemisia, describe con orgullo los alimentos que elabora para agasajar a sus amigos y a su hijo, Marco, de dos años y medio, que le cambió la vida. Tan simpática como se la observa en la tevé, Laura Azcurra confiesa los sueños de una artista multifacética que se anima a ir por más.

Entre plato y plato, le vienen a su memoria anécdotas de sus viajes y su pasión por el flamenco. Y para el postre, una frase que seguramente traerá polémica.

AG: **¿Era imposible no dedicarte a la actuación formando parte de una familia que se mueve en el mundo del espectáculo?**

LA: Mi papá es director de teatro, mi mamá maquilladora, y mi hermana Ana, bailarina. Había formas de escapar. Incluso mis viejos siempre dicen que si nos hubiéramos querido dedicar a otra cosa nos habrían apoyado, pero se dio en forma espontánea por el aire que respirábamos: actores, bailarines y mi papá corrigiendo monólogos de café

ENTRADA

papitas crujientes rellenas de tomate, rabanito, brotes, olivas verdes con queso crema con verdeo.

Concert. Todo en plena época del retorno de la democracia, cuando los comunicadores del arte tenían mucho para decir.

AG: **¿Cuándo supiste que querías ser actriz?**

LA: Me acuerdo que de muy chiquita teníamos con mi hermana un baúl lleno de disfraces y jugábamos con ropa antigua, con algunos vestuarios que creaba mi mamá para nosotras. A los 10 años, mis viejos estaban cansados de que fuera a la escuela maquillada y me propusieron tener mi espacio para estudiar teatro. Así comencé a dar mis primeros pasos.

AG: **¿Es difícil hacer amistades en este medio?**

LA: Los celos y los egos están en todas las profesiones. Mi mayor grupo de amigos está fuera de mi trabajo, alejado de ese circuito. También es verdad que se generan convivencias muy fuertes durante las grabaciones de una tira. Son ocho meses en los que estás laburando 12 horas por día con las mismas personas y se produce un vínculo de confianza. Lo que pasa es que esa relación, que puede ser de amistad, dura intensamente ese tiempo, como las amistades de verano. Pero no las subestimo en absoluto porque compartimos momentos muy lindos.

AG: **¿Qué no hiciste en tu profesión que te gustaría realizar?**

LA: Participar mucho más en el cine argentino porque es muy creativo. Tenemos muchas cosas para contar y gente muy talentosa. Me encantaría poder ser dirigida por Campanella (Juan José), que es mi ídolo. Me parece que tiene una cabeza alucinante, un exponente de argentinidad.

AG: **¿Cómo te llevás con la comida?**

LA: Me encanta comer, es uno de los placeres más valorados en mi vida en cuanto a los sentidos porque tiene todo: aroma, textura, sonido, más que nada cuando cocino. Para mí la comida es vida y le dedico mucho tiempo del día para pensar qué voy a preparar para mi hijo o para agasajar a mis amigos.

AG: **¿Qué era lo que más te gustaba comer de chica?**

LA: Mis padres cocinaban, se repartían las tareas. Mi papá hacía unas papas y batatas al horno impresionantes, y también comidas criollas y autóctonas. Mi mamá preparaba unas milanesas tremendas, un pollo al vino blanco riquísimo y el puré de papas con nuez moscada es infalible. Se me hace agua la boca.

AG: **¿Y tenías esa curiosidad por cocinar?**

LA: Disfrutaba de la comida y era más colaboradora, ayudaba a poner la mesa, acompañábamos con mi hermana a comprar o le pasábamos los condimentos a mi mamá cuando cocinaba. Hoy me pasa que cuando quiero cocinar un plato que hacía mi vieja, a veces me olvido de las especias que utilizaba, pero las recuerdo con el olfato. Voy siguiendo las huellas de las comidas a través de la nariz.

AG: **¿Qué es lo que más te gusta cocinar?**

LA: Estoy incursionando con la miel y con las semillas porque son supersanas y nutriti-

Para mí la comida es vida.
Le dedico mucho tiempo a pensar
qué voy a prepararle a mi hijo,
o para agasajar a mis amigos.

Querétaro, un destino placentero, con relevancia histórica, con riqueza natural; con dos Patrimonios Mundiales, con arquitectura virreinal.
Querétaro es un destino que cuenta con todo el esplendor de México.
La sobremesa de hoy tuvo un toque virreinal.
México DF a Querétaro 2h en auto (222 km)
¡Hola!
Los locales se mezclan con el viajero
www.queretaro.travel
QUERÉTARO DE LO BUENO, TODO
México
www.visitmexico.com

PRINCIPAL

lasaña de polenta crocante rellena de verduras.

vas. También preparo pan casero y le pongo sésamo y amapola. Me gusta mucho cocinar guisos, pastel de papas, empanadas, salteados. También hago carne, lasaña, pescados y *feijoada*. De postre preparo un tiramisú que me sale muy rico y peras a la Borgoña. Aprendí a cocinar viendo *elgourmet.com*, especialmente a Narda, que me parece una maravilla.

AG: **¿Te gusta tomar alcohol?**

LA: Lo que más me gustó tomar fue un trago colombiano caliente que está hecho a base de aguardiente y canela. Se sirve en invierno y es dulce. Se llama Canelazo. También me gusta mucho el Oporto. Una vez, cuando hacía el programa *"Ciudades y copas"*, me puse alegre en Río de Janeiro tomando champán con el actor brasileño Lázaro Ramos.

AG: **Siendo una persona a la que le agrada mucho viajar: ¿qué lugares son los que más te gustaron?**

LA: Conozco mucho España porque mi padre vive allí desde hace quince años y viajo seguido a visitarlo. Y cada vez que voy nos hacemos una escapada juntos a París o a algún otro sitio de Europa. También conozco Canadá y es un país al que quiero mucho, especialmente Toronto, a donde fui a estudiar tres meses inglés. Fue una experiencia inolvidable viviendo todo ese tiempo con 20 grados bajo 0. Es una ciudad de inmigrantes, de gente muy solidaria. Lo que me llamó la atención fue la diversidad en la oferta gastronómica.

AG: **¿Y cuál sería tu lugar en el mundo?**

LA: Cádiz. Es una ciudad que tiene mar, mucho flamenco. Es la punta sur de España, un sitio por donde han pasado todas las religiones y civilizaciones.

AG: **¿Cómo nació tu pasión por el flamenco?**

LA: Siempre fui tomando clases de artes para completar mi formación como actriz. Venía bailando hace dos años tap y me gustaba mucho, aunque sentía que era una danza demasiado feliz. Y yo ya soy bastante feliz. Era como muy empalagoso. Ahí fue cuando se me cruzó el tema del flamenco en el año 98 y descubrí un mundo que todavía sigo redescubriendo.

AG: **Oí por ahí que otra de tus pasiones es la música brasilera...**

LA: Me gustan las fusiones, por eso me encanta la Bossa. Es una música que me tranquiliza mucho y me conecta con una cosa de calidez automática. Me gusta mucho la idiosincrasia de los brasileros, son alegres, divertidos, gente muy abierta. Hace un año comencé a investigar la *capoeira* y es algo impresionante, la raíz que tiene, las cosas que cuenta, la historia de los negros, es un arte, es una lucha, un diálogo.

AG: **¿Cómo alimentás a tu hijo teniendo en cuenta que a su edad los chicos comen mucha chatarra?**

LA: Es muy raro que yo proponga un menú infantil como patitas con papas fritas. Tal vez puedo armarle un plato compuesto por bifecitos salteados con unas batatitas o papitas al horno con alguna especia. Cuando empezó a comer, le servía los alimentos siempre por separado para que pudiera distinguir lo que es una calabaza de un huevo o una zanahoria de una batata, que supiera cuál era el sabor de cada cosa. Generalmente acepta un no, si no hay una golosina. Siempre negociamos. A veces le digo que no a un chocolate, pero comemos unas pasas de uva juntos. Y el acepta, es un santo.

AG: **¿Cómo es la relación con tu hijo?**

Laura Azcurra

Resultado:
Gourmand
Piensa mucho antes de preparar algo. A la hora de cocinar, ensaya con miel y semillas. Casi no toma alcohol, aunque le gusta el Oporto y el champán.

TERMÓMETRO GOURMET

Referencias
- Paladar negro. Ha probado hasta los míticos ortolán francés y seso de mono vivo.
- Gourmand. Es sólo cuestión de tiempo y de aumentar los viajes exploratorios.
- Amateur con grandes posibilidades. La actitud es la correcta. A veces, no entiende lo que come.
- Falta un golpe de horno. Apegado a los mismos sabores de siempre. No distingue el buen punto del pescado.
- No sale del pancho con coca. No hay esperanzas. Se vanagloria de sus limitadas preferencias.

CALIFICACIÓN DE ENTREVISTADOS ANTERIORES

Maitena	Joan M. Serrat	Cristina Banegas	Andrea Pietra	Mirta Busnelli	Soledad Villamil	Bobby Flores	Daniel Grinbank	Rodolfo E. Fogwill
Resultado: paladar negro	**Resultado:** paladar azul	**Resultado:** paladar negro	**Resultado:** gourmand	**Resultado:** amateur con posibilidades	**Resultado:** amateur con posibilidades	**Resultado:** amateur con posibilidades	**Resultado:** gourmand	**Resultado:** falta un golpe de horno

UN PERFIL

A los 14 años comenzó a estudiar teatro clásico con adultos. En ese momento, se presentó en una audición para la película *Despabilate amor*, de Eliseo Subiela. Dejó su única hoja de CV y tuvo que pasar, en total, por tres pruebas. "No fue fácil, pero quedé. Se podría decir que entré por la puerta grande", recuerda. Al poco tiempo, grabó un institucional para Canal 13 y más tarde consiguió una entrevista con Adrián Suar y se incorporó a Pol-Ka para hacer *RRDT*. Participó en algunos capítulos de *Verdad Consecuencia* y luego formó parte del elenco de *Campeones*. Actualmente interpreta a la profesora malvada de *Enséñame a vivir*, también por canal 13. Está escribiendo teatro y leyendo sobre la historia de algunos tangos. Le gusta mucho la jardinería, ir al cine y a centros culturales. A fin de año, se estrena *Sólos en la ciudad*, la película de Diego Corsini en la que interpreta a Cris, una novia posesiva.

POSTRE

helado de jengibre con bananas con caramelo sobre galleta crocante.

LA: Con Marco estamos en un idilio total. El estar con él me hace redescubrir otro mundo. Me dejo llevar por lo que él me propone. Es un chico muy prudente, independiente, expresivo. Es un amante de Beethoven. Ponemos la "Quinta Sinfonía" a todo volumen y bailamos un montón. También cocinamos juntos. Él prepara gelatina.

AG: **¿Y con tu hermana cómo te llevás?**

LA: Somos muy compinches. Ella es bailarina, maestra de danza, comediante. Es el mejor regalo que podía tener cuando llegué al mundo. Es mi cómplice, mi confesora, mi guía. Me hubiera gustado tener más hermanos. Por eso tengo amigos hombres.

AG: **O sea que creés en la amistad entre el hombre y la mujer.**

LA: Confío más en una amistad de dos personas del sexo opuesto si tuvieron un encuentro sexual de que si nunca existió porque esa tensión siempre puede llegar a estar. Tengo amigos varones con los que no tenemos esa tensión y nos queremos muchísimo, y también soy amiga de algún ex novio que tuve.

AG: **¿Se puede ser amiga de un ex?**

LA: Para mí no sería común terminar mal con una persona o no querer saber de alguien a quien amé y con quien compartí tantas cosas. Yo sé que es polémico. Pero tengo claro que una vez que es ex, es ex.

AG: **¿Cómo te ves de acá a veinte años?**

LA: Dedicada al arte, creo que voy a ser actriz toda la vida, pero si algún día me aburro, probablemente me dedique a escribir, a dirigir teatro, que es uno de mis sueños. Me veo con más hijos, estudiando. Y me veo cerca del mar.

AGRADECIMIENTOS

Artemisia. Cabrera 3877.
Ciudad de Buenos Aires. 48634242

las recetas de la bobe

Tomás Kalika, al mismo tiempo difusor de la cocina argentina en Israel, y de la culinaria israelí en la Argentina, preparó un recetario que amalgama las dos principales corrientes del judaísmo. Celebraciones para el recuerdo.

fotos de Eduardo Torres y Gustavo Herrero
producción de Rodrigo González Garillo

ENTRADA
gefilte fish
en dos cocciones
(ashkenazi)

ENTRADA
kippe
(sefaradí)

PRINCIPAL
varenikes
(ashkenazí)

PRINCIPAL
pastrón con farfalej &
perdiz con bamias guisadas
(ashkenazi & sefaradí)

POSTRE
blintzes de queso
con dulce de frutos rojos
(ashkenazi)

POSTRE
leikaj
(ashkenazi)

Tomás Kalika
Tiene 30 años. A los 17 emigró, junto a parte de su familia, a Israel, donde empezó a transitar por el mundo de la gastronomía. En 1997 comenzó su carrera profesional de la mano del famoso chef israelí Eyal Shani en el restaurante Ocean de Jerusalén. Recomendado por Shani, integró el equipo de apertura de Le Divellec —3 estrellas Michelin— del hotel Hilton de la capital israelí hasta 2004. Por aquellos años logró ser chef ejecutivo de la cadena de hoteles boutique El-Dan, asesorado por Jacques Divellec y sorprendió a más de 50 millones de televidentes con el programa de cocina judía por *elgourmet.com*, el primer ciclo de la señal dedicado al rema. Un año después comenzó su experiencia en la industria de cruceros en los que recorre los mares del mundo como Executive Sous Chef. Lidera un equipo de 400 cocineros.

guefilte fish

para el pescado

INGREDIENTES

500 g de lisa, dorado o boga
250 g de trucha
250 g de merluza
1 cebolla
2 huevos
1 zanahoria
1/2 taza de pan rallado
3 cdas de azúcar
• Perejil a gusto
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Pique la cebolla en brunoise y dórela. Ralle la zanahoria bien fina. Procese los filetes de pescado previamente despinados. Pique el perejil. Mezcle todos los ingredientes en un recipiente. A partir de este punto divida la mezcla en dos mitades. Con la primera parte, arme albóndigas con forma ovalada (un poco más grande que una nuez). En una olla caliente con el fondo de cocción de pescado* a 60°, cocine las albondigas de pescado en el fondo durante 10 minutos. Retire del líquido con la ayuda de una espumadera y deje entibiar. Con la otra mitad, en una terrinera o budinera forrada con papel film antiadherente, rellene con una primera capa de mezcla de pescado. En el medio, coloque la jalea de cebollas (ver procedimiento abajo), luego termine de rellenar con el resto de mezcla. Finalmente forre todo el molde con papel aluminio, hornee en una fuente con medio dedo de caldo durante 30 minutos a fuego medio.

**para el fondo de cocción*

INGREDIENTES

• Cabeza y espinazo de pescado a gusto
• Puerro c/n
• Apio c/n
• Tomate c/n
• Hinojo c/n
• Ajo c/n
• Agua c/n

para la jalea de cebollas

INGREDIENTES

5 cebollas moradas
1/2 litro de vino tinto
250 cc de jugo de naranja
3 cdas de miel
1 ramito de tomillo
250 cc de vinagre de alcohol
• Azúcar c/n
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte las cebollas en juliana. Dore en sartén con manteca, agregue azúcar para caramelizar, deglace con jugo de naranja, reduzca y agregue el jugo de naranja y el resto de los ingredientes. Deje cocinar a fuego bajo por 1 hora, o hasta que los líquidos se hallan espesado.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Una vez frío, retire el aluminio y el film. Corte la terrina en rodajas de 1 cm de espesor. Sírvalo junto a la albóndiga de guefilte fish con el mejor jrein, mezcla de rábano fresco, rabano picante y remolachas.
(Para 6)

La preparación original se realiza **con la piel de pescados de río y de** mar. Es una receta que trajeron **las abuelas rusas y polacas.**

Perteneciente a la rama sefaradí de la comunidad, se acompaña muy bien con ensaladas, hummus **y pan árabe o de pita. Es una excelente entrada para comer** en cualquier momento.

kippe

G G

INGREDIENTES

2 cdas de aceite de oliva
1 cdta de azúcar
1 cdta de canela
400 g de carne picada
1 cebolla
3 cdas de harina 000
3 huevos
1 taza de trigo candeal nº 3
3 cdas de pan rallado
2 cdas de aceite de oliva
- Pimienta turca a gusto
- Sal y pimienta a gusto
- Cilantro a gusto

PROCEDIMIENTO

Lave varias veces el trigo candeal, luego escúrralo hasta que esté seco y por último condimente con sal, mezcle y deje reposar por unos 20 minutos. Pele y corte la cebolla en brunoise. En una sartén caliente con aceite de oliva, saltee la cebolla hasta dorarla levemente, luego agregue la carne picada, mezcle y sazone con canela, sal, pimienta y azúcar, mezcle y deje cocinar durante 10 minutos aproximadamente. Retírelo y déjelo enfriar. Agregue cilantro fresco picado a la preparación. Coloque el trigo candeal en un recipiente junto con la harina y el pan rallado, mezcle bien e incorpore los huevos, mezcle nuevamente hasta conseguir una masa uniforme, agregue más harina y pan rallado de ser necesario, luego amase. Tome una pequeña porción de la masa de trigo candeal y envuélvala sobre el dedo índice presionando con la otra mano, dándole forma alargada. Con la ayuda de una cucharita, rellene con la carne, presione suavemente y cubra el agujero con más masa, luego moldee en forma ovalada formando los kippes. Por último, en una olla con abundante aceite caliente, fría los kippes a fuego mínimo. Retire y escurra sobre papel absorbente.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva los kippes en una fuente y acompañe con las berenjenas, hummus, tahina y pan pita a gusto.
(Para 4)

pastrón con farfalej & perdiz con bamias guisadas

para las perdices

INGREDIENTES

4 perdices

• Tomillo, romero, cilantro, ajo, vino blanco, limón, aceite oliva, sal y pimienta a gusto.

PROCEDIMIENTO

Un día antes, coloque las perdices en una fuente para horno, macerándolas con el resto de los ingredientes (sin salpimentar). El día de la cocción, salpimiente y selle las perdices en una sartén con aceite de oliva. Lleve a horno moderado por 40 minutos o hasta que estén tiernas.

para el pastrón

INGREDIENTES

1 k y 1/2 de tapa de asado
1 k de sal
100 g de azúcar
5 dientes de ajo machacado
1 cda de nitrato de sodio
2 cdas de pimienta negra en granos
2 cdas de pimentón dulce
2 cdas de ají molido
1 vaso de vino blanco seco
5 cdas de aceite de oliva

PROCEDIMIENTO

Retire la grasa a la carne, dejando sólo de un lado una capa fina y colóquela en la asadera con la grasa hacia arriba. Luego, mezcle la sal con el azúcar, el ajo, los granos de pimienta y el nitrato de sodio. Después, coloque la mezcla sobre la carne, cubra con agua y mantenga refrigerada por 1 semana aprox. Pasado ese tiempo, encienda el horno a temperatura baja, para precalentarlo. Retire la marinada, coloque la carne en la fuente, espolvoréela con abundante pimentón y ají molido, rocíela con el vino, el aceite y 2 tazas de agua. Cuando el horno esté caliente cocine por 3 a 4 horas, rociándola cada 20 minutos con el fondo de cocción. Retire, coloque un peso ligero encima, para prensarla, y deje enfriar a temperatura ambiente.

para el farfalej

INGREDIENTES

1 cebolla picada
1 caja de farfalej
• Perejil picado a gusto
• Caldo de ave c/n
• Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

En una sartén dore el farfalej con la cebolla, agregue el caldo de ave y cocine hasta que esté tierno. Agregue perejil picado bien fino y salpimiente.

para la bamia

INGREDIENTES

1/2 k de bamias
5 tomates picados
2 cdas de extracto de tomate
2 cabezas de ajo picado
• Jugo de limón a gusto
• Aceite de oliva c/n
• Sal, azúcar, pimienta y barat a gusto.

PROCEDIMIENTO

En forma de cono, pele la cabeza de las bamias. En una sartén con aceite de oliva precalentado rehogue las bamias con el ajo. Luego agregue el resto de los ingredientes. De un hervor, baje el fuego y deje por unos 20 minutos.

ARMADO

sirva en un plato una base de farfalej, la perdiz y en un costado las bamias con su salsa.

(Para 4)

Los fideitos de farfalej se hacen **con pan sin leudar. Las bamias** se cocinan en un fondo de tomates, **con cebollas, ajos y ajíes picantes.**

varenikes

para la masa

INGREDIENTES

2 huevos
2 vasos de harina 0000
2 cdas de aceite
1 cdta de sal
• Agua c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle los ingredientes y amase hasta formar una masa elástica y homogénea. Cubra con un repasador húmedo y deje descansar por 20 minutos.

para el relleno

INGREDIENTES

750 g de papas
3 cebollas picadas
• Aceite c/n
• Perejil c/n
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Lave las papas y envuélvalas en papel aluminio. Hornee a fuego fuerte hasta que estén cocidas. Retire el papel aluminio, y con la ayuda de una cuchara coloque el relleno de todas las papas en un recipiente. Haga el puré con la papa caliente. Rehogue las cebollas e incorpore al puré. Condimente con la sal, la pimienta y el perejil picado.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Estire la masa y con un cortapastas de 8 cm de diámetro forme círculos. Coloque el relleno y cierre en forma de empanadita uniendo los dos extremos. Hierva en abundante agua con sal. Retire con una espumadera. Sirva con mucha cebolla frita cortada en juliana, bien caliente.

(Para 50 unidades)

Como **se trata de** un plato simple, la clave **es no agregarle** nada extraño.

blintzes de queso

para la masa de crepes

INGREDIENTES

300 cc de leche
300 cc de cerveza
200 g de harina 0000
2 cdas de azúcar
50 g de manteca
1 pizca de sal
3 huevos
• Aceite en aerosol c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle la leche y la cerveza tibias. Reserve. En un recipiente coloque la harina tamizada y haga una corona, vierta en el centro la manteca derretida, la sal, el azúcar y la cuarta parte de los ingredientes líquidos. Mezcle los ingredientes del centro, tratando de no incorporar la harina, agregue los huevos y vaya mezclando la harina poco a poco hasta obtener una mezcla tersa. Añada el resto de la mezcla líquida poco a poco, batiendo con el batidor. Cuele. Caliente una sartén, de preferencia antiadherente, rocíe con un poco de aceite en aerosol. Vierta un cucharón de la mezcla en la sartén, de tal forma que cubra la superficie y quede muy delgada. Deje que se cueza y que de las orillas comiencen a despegarse, dele la vuelta y deje por medio minuto. Retire y proceda de la misma forma para cada crepe.

Si la comida no es kosher, ya que no se **pueden mezclar lácteos y carnes, se lo** carameliza y se le agrega una buena **porción de crema batida y frutos rojos.**

para el relleno

INGREDIENTES

250 g de queso mascarpone
o queso crema
250 g de queso ricotta
50 g de azúcar
1/2 cdta de canela en polvo

PROCEDIMIENTO

Procese en una procesadora los quesos, el azúcar y la canela, si está muy suave, agregue harina.

ARMADO

Coloque 3 cdas del relleno en el centro de cada crepe, doble dos lados opuestos del crepe cubriendo el relleno, doble los otros dos extremos hasta cubrir el relleno por completo. Caliente una sartén, añada un poco de manteca y coloque los paquetes. Deje que se doren ligeramente de ambos lados. Acompañe con salsa de moras.
(Para 4)

leikaj con pasas y nueces

INGREDIENTES

3 tazas de harina 0000
1 1/4 taza de azúcar
4 huevos
1/2 k de miel
1 pizca de sal
1 cdta de polvo para hornear
1 cdta de bicarbonato
1 cda de canela
1 taza de té fuerte
3/4 taza de aceite de maíz
• Nueces y pasas de uva a gusto

PROCEDIMIENTO

Bata los huevos con el azúcar, el té y la miel. Agregue la sal, el bicarbonato, la canela y el aceite. Finalmente, incorpore la harina previamente tamizada con el polvo de hornear. Si la masa quedara muy dura, agregue un poco mas de té. Puede agregar a voluntad nueces y pasas de uva. Vierta el batido en un molde de budín o en un molde para tortas previamente enmantecado y enharinado, y ponga a hornear a temperatura moderada, al principio, y luego baja, durante 50 minutos.

(Para 4)

vino celebración y recuerdo

Bienvenidos al índice de maridajes. La mejor guía para encontrar el compañero justo de cada plato.

Guefilte fish
Navarro Correas Extra Brut®

Elaborado con Chardonnay y Pinot Noir, este espumante es fresco, frutado y de burbuja suave. Acompañará al pescado sin invadirlo, dejando una sensación fresca en el paladar para continuar con otros platos.

Kippe
Navarro Correas Colección Privada Pinot Noir®

Las notas especiadas del kippe resaltarán los sabores a frutos rojos y aromas leves a madera del vino. Este Pinot Noir es de cuerpo medio y elegante por su equilibrada acidez.

Pastrón con farfalej
Navarro Correas Colección Privada Cabernet Sauvignon 2007®

Especiado y frutado, de cuerpo medio, resaltará la riqueza de hierbas y especias del pastrón y la perdiz. La estructura del vino acompañará sin invadir la delicadeza de sabores del plato.

Varenikes
Navarro Correas Colección Privada Chardonnay®

La textura de la papa y dulzor de las cebollas se complementarán con el paladar sedoso y frutado que otorga este Chardonnay que tiene un breve paso por madera.

Blintzes de queso
Navarro Correas Brut Malbec Rosé®

Es difícil lograr buenas combinaciones de postres con espumantes secos, pero el Brut Malbec Rosé es ideal: el sabor delicado a queso fresco combinará muy bien con la frescura aportada por las burbujas y los sabores a frutos rojos clásicos del Malbec.

Leikaj
Alegoría Tardío 2006®

Los sabores a miel, tilo y damascos complementarán las notas especiadas y el sabor a miel del leikaj.

la pócima de Dionisio

Para guardarlos durante veinte años o beberlos ya, una selección de vinos que acompañan bien carnes, pastas o pizzas.

por Fabián Couto

Las Liebres Bonarda 2008

Colonia Las Liebres ($ 28)

Creado por los italianos hacedores del prestigioso Altos Las hormigas con la idea de desarrollar un Bonarda de excepción, sus uvas están dotadas de muy buena frutosidad y madurez provenientes de parrales de más de 40 años ubicados en Los Campamentos. Alberto Antonini y Attilio Pagli han logrado hacer un Bonarda memorable, de intenso color rubí sanguíneo, marcada frutosidad y una equilibrada acidez que hace de éste un vino fresco sin paso por madera, muy bebible, concentrado y de mucha tipicidad. Está para descubrir y recomendar a los amigos. Compañero ideal de pastas con tomate fresco y pizzas.

25/5 Cabernet Franc

Bodega del Desierto ($ 39)

Elaborado en 25 de Mayo, Alto Valle del Río Colorado, provincia de La Pampa, las características del suelo aluvional, el clima árido y los fuertes vientos de esta zona son responsables de la gestación de un vino de marcada personalidad. Su reposo por 9 meses en un 70% de barricas de roble francés y americano complementa a la realización de un vino de potente estructura, taninos maduros y exultante frutosidad. Su color bermellón oscuro, cierto aroma especiado con algo de ají y un sabor de compota de frutos rojos lo hacen muy atractivo. Para disfrutar acompañándolo de un buen corte de carne a las brasas al sol durante un día de campo.

Latitud 33 Malbec

Chandon ($ 20)

Con el prestigioso aval de una bodega como Chandon, el Latitud 33 Malbec resulta ideal para paladares jóvenes que buscan una buena opción de inmejorable relación precio-calidad en un vino de consumo diario. De muy agradable aroma, es un Malbec fresco, vivaz y particularmente frutado. Tiene un muy breve paso por madera, lo cual lo redondea en boca y lo convierte quizás en el más atractivo de toda esta línea de muy bien logrados varietales.

CXV Cientoquince 2008

Bodega La Rosa ($ 80)

Luego de una cuidadosa elaboración y de un reposo de 6 meses en barricas de noble roble francés, sale a la luz este blend de alta gama con un paso por boca cautivante, jugoso y muy equilibrado que permite percibir generosamente la tipicidad de los cepajes que lo alumbran: Chardonnay 50%, Viognier 35% y Sauvignon Blanc 15%. En nariz presenta una policromía de aromas cautivante, huele a hierbas tiernas, a manzana verde y damascos maduros y se aprecia cierta frescura de los cítricos; por último, al abrirse, deja entrever un leve toque de bizcochuelo.

Arnaldo B Gran Reserva 2005

Bodega Etchart ($ 90)

Producto de una sumatoria de cualidades, las mejores uvas, cuidado intensivo, 15 meses en cuna del mejor roble, un año en botella y un enólogo superlativo, hay que probarlo para saber que se trata de uno de los más importantes vinos argentinos. Malbec, Cabernet Sauvignon y Tannat logran una interesante combinación. El sol y la amplitud térmica le sienta bien, y Cafayate, de donde proviene, es una zona privilegiada: este blend lo demuestra pletórico con una sobremadurez que lo torna particularmente frutado, algo ahumado y deliciosamente seductor.

Saurus Barrel Fermented 2007

Bodega Saurus ($ 80)

La calidad de los vinos australes se afirma día tras día. La bodega del Dinosaurio cuenta con un varietal 100% Pinot Noir cuya particularidad es que luego de tres días de fermentación alcohólica en contacto con hollejos, se lo coloca en barricas de roble tostado, y es embotellado sin filtrar. Es un Pinot Noir particularmente seductor. Destellante como un rubí, huele a frutos rojos jugosamente mórbidos y su concienzudo paso por el roble le otorga un dejo aromático a tabaco inglés dulzón, su paso en boca es frutado y casi festivo. Si pertenecés a los adeptos pasionarios del cepaje Pinot Noir, éste debe estar en tu lista.

Icono 2005

Bodega Luigi Bosca ($ 700)

Ahora que Luigi Bosca acaba de presentar el Icono 2006, la más alta creación de los Arizu, bien vale rescatar una joya de los coleccionistas, el Icono 2005: se trata de un blend de Malbec y Cabernet elaborado con la sapiencia de un alquimista. Viñedos de más de 90 años, 18 meses de crianza en barricas de roble francés, destella en exuberantes aromas de fruta sensual danzando en espiral junto a un refinado bouquet de violetas. Su magnífica entrada en boca, y su aterciopelado y persistente final, lo convierten en un vino con embrujo. Potencial de guarda: 25 años.

Graffigna Grand Reserve Malbec 2005

Santiago Graffigna ($ 83)

Bodega pionera en el desarrollo de la vitivinicultura sanjuanina, pertenece al grupo francés Pernod Ricard y es la punta de lanza con la que el grupo se lanzó a la conquista del mercado estadounidense. Elegido por *The New York Times* como uno de los diez mejores Malbec de la Argentina, es un vino que representa con fidelidad al Valle de Pedernal. De intenso color rubí con ribetes púrpuras, huele a mermelada de ciruelas, cacao y café negro tostado. En la boca se siente carnoso y vibrante pero equilibrado. Un suave picor en el centro del paladar le confiere un delicioso retrogusto.

Inés de los Santos
back to the roots

Visitamos a una respetadísima bartender en Rond Point, cuya barra hoy asesora. Un diálogo etílico sobre la coctelería dentro y fuera de la barra.

por Verónica Ocvirk
fotos de Javier Picerno

Alejada por el momento del fragor de la noche y completamente dedicada a la consultoría, Inés de los Santos confiesa que por momentos extraña la atención en la barra, aunque también reconoce que "es un trabajo que te quema".

¿Cómo ves a la movida de bares de Buenos Aires? ¿Te parece un poco impostada en relación a lo que se puede ver en Europa?

Puede ser que en Europa la gente vaya al bar sin tanta expectativa, que el bar se use más como un lugar de encuentro. Acá el programa de ir a tomar algo implica una situación menos relajada. Me parece que quizás hay demasiada expectativa: ya el hecho de elegir a dónde van es toda una decisión.

¿Y qué barras del mundo te gustan?

Uh... no sé.

¿Muchas?

Un montón. Ahora estoy muy paulista. Y te digo que en Baretto, por ejemplo, está todo bien. (*N. de la R.:* Baretto es un precioso bar de jazz alojado dentro del hotel Fasano, en San Pablo).

¿Qué estás viendo en Sampa?

Los paulistas son lo menos brasileños que hay en Brasil, y la gastronomía que creció para los sectores de más alto poder adquisitivo es muy neoyorquina.

Serás consciente de que, así como hay gente que toma un trago por diversión, también hay quienes se acodan en una barra para ahogar penas. ¿Cómo manejás este tema?

Tenés que estar vigilando qué pasa, saber medianamente cuáles son los efectos del alcohol en el cuerpo. Uno va adquiriendo cierta cintura y aprende con los años a estar alerta. Además, a veces no es solamente una cuestión de resistencia: hay gente que se banca más el tequila que otra, gente que se banca más el vino. Hay gente que está cansada.

No es inocente el trago.

Claro. Y eso se ve teniendo una pequeña charla, observando un poco la situación, si el cliente está acompañado o no, si viene a festejar, si lo conocemos...

¿Es un poco mito esa figura del bartender que también hace de psicólogo?

No, hay un montón de gente que te cuenta cosas muy intimas. Pero a veces se te juntan cinco que quieren hablar y se vuelve complicado.

¿Cómo ves las nuevas ondas de la coctelería, las mezclas, la mixología?

Lo veo fenómeno, todo cambio implica un aprendizaje. Se ve un crecimiento en el uso de los productos que no son botella, y eso me gusta. Quizás hay mucho bartender haciendo almíbar de hoja de alga, o cosas así que ni sé de dónde las sacan, pero está buenísimo, porque quiere decir que hay alguien que va en busca un nuevo sabor. La coctelería, en el fondo, es eso.

¿Y tu búsqueda de hoy hacia dónde va?

Ahora estoy trabajando más que nada en lo simple: *back to the roots*. Prefiero hacer mil veces un martini de melón con la pulpa más rica que encuentre en Buenos Aires antes que ponerme loca con los fuegos artificiales. Estoy muy papista con el producto, con el frio, con el servicio.

La cantidad de alcohol en cada trago, ¿es algo que ha ido mutando o es estándar?

Es estándar. No es caprichosa la cantidad de alcohol en los tragos. La famosa "medida" es una variable que el cuerpo puede asimilar tranquilamente en una hora. No es que la cantidad no te haga mal, tiene que ver el tiempo de consumo para cada cantidad.

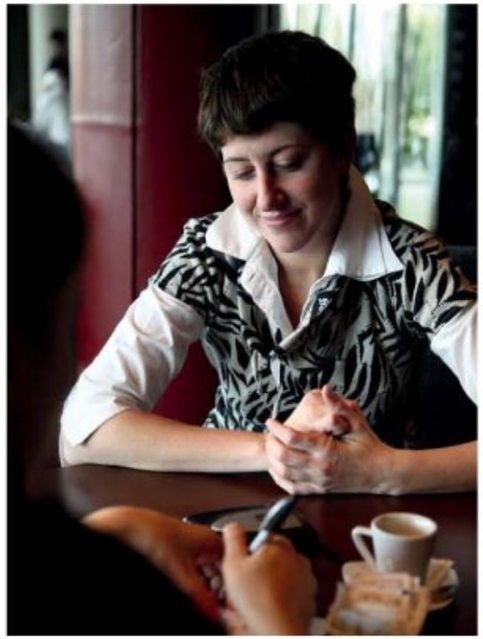
O sea: "un trago por hora" sería una buena regla.

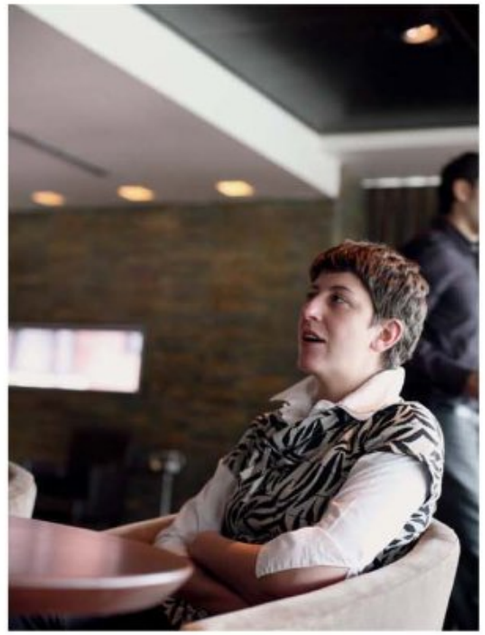
Ah si, estás divina. Lo que pasa es que hay que tener mucha paciencia. Me van a odiar, porque en una hora se te calienta el trago.

¿Qué pensás de hacer tragos con vino?

Yo siempre me acuerdo de que a fines de 2001 era imposible conseguir botellas, no había vodkas, ¡no había nada! Salíamos con una camioneta a buscar insumos y agarrábamos lo que aparecía, porque el consumo en la barra si se mantenía a pesar de la crisis. Me acuerdo, por ejemplo, de que conseguimos un remanente de un vodka irlandés

"Hay mucho bartender haciendo **almíbar de hoja de alga, o cosas** así que ni sé de dónde las **sacan, pero está buenísimo,** porque quiere decir que hay **alguien que va en busca de** un nuevo sabor. La coctelería, **en el fondo, es eso**".





LA COCTELERA

Inés de los Santos fue jefa de la barra del Gran Bar Danzón, gerenció Radioset y estuvo al frente de la barra del restaurante Casa Cruz. Dictó cursos, fue jurado de varios certámenes y se encargó de capacitaciones para Cepas Argentinas, el Hotel Hilton, Freddo, Rond Point, Quilmes, Nespresso, La Parolaccia, Los Loros y Familia Zuccardi. En octubre estará en las librerías su primer libro editado por Planeta y dedicado a relevar distintos bares de la ciudad de Buenos Aires.

que había quedado en un depósito, pasaban cosas así. Pero en esa época yo trabajaba en El Danzón, donde había mucha disponibilidad de vino. Y entonces empezamos a hacer la coctelería de vino, y resultó. Pero igual había gente que me veía agarrar una botella de Rutini y meterla a la coctelera, y casi le daba un paro cardíaco.

¿Y vos qué pensás?

Me parece fantástico. El vino es maravilloso. Y además está ahí a mano, y no es ridículo el precio. El vino tiene un tiempo de vida y en muchos lugares lo venden por copa, usarlo en cócteles es también una manera de no tirarlo. La idea, de todas formas, es trabajar con vinos buenos, y no que "si un vino es malo, usalo para tragos". Si un vino es malo, el trago tampoco va a estar rico, no es que le ponés azúcar y todo va como piña.

¿Cómo hago para evaluar un trago?

La mayoría tienen que estar fríos: tres grados, ni más ni menos. Y deben ser equilibrados, para que a través de la mezcla de distintos ingredientes se llegue a un sabor diferente. Si vos tomás un trago y tiene cinco ingredientes pero se siente uno sólo, entonces no vale la pena. Si hay melón, licor de kiwi, vodka y lima pero el trago sabe sólo a lima, es un trago que está desequilibrado. Todos esos ingredientes no sirvieron para nada, porque lo mató la acidez.

¿Cómo te hiciste bartender?

Yo quería ser cocinera. Siempre me gustó mucho comer, y siempre estuve fascinada por las bebidas, por las copitas, las recetas y todo lo que tuviera que ver con el servir. Estuve loca por la gastronomía pero nunca por los libros, así que cuando terminé la secundaria, como supuestamente tenía que "estudiar", me puse a hacer cursos de todo: de cocina, de servicio de salón, de bartender. Trabajé un tiempo de camarera para bancarme, y después conseguí trabajo con Francis Mallmann, y ahí arranqué, y así seguí.

ESTABLECIMIENTO
GENERAL
DE CAFÉ

CAFÉ
DE TODO EL MUNDO
TOSTADO DIARIAMENTE
PATISSERIE
CAFETERAS EXPRESS
MOLINILLOS
ACCESORIOS - REPUESTOS
DELICATESSEN

EST. GENERAL DE CAFÉ

www.estcafe.com.ar info@estcafe.com.ar
0810-888-2233 (CAFE)

El espíritu del caribe

"Me crié chupando caña de azúcar", dice el tucumano David Córdoba, especialista en tragos con ron y embajador global de Bacardi.

por Facundo Di Genova

La historia cierra redondita. David Córdoba, estudiante de publicidad, consigue empleo en The Spot, un bar porteño reconocido por su coctelería. El muchacho que promedia los 20 quiere ser barman. Aprende el oficio, las cosas acá no funcionan (2001) y emigra al Reino Unido. Trabaja en Edimburgo, donde conoce de primera mano cómo los escoceses desatan demonios. Estudia los líquidos espirituosos del mundo, el ron lo atrae. Compite como barman por el Reino Unido y obtiene el segundo premio en la Copa Mundial de Bartenders de Finlandia (2006). Un año después, comparte con su equipo del pub especializado en gin, Bramble, el premio al mejor bar del año otorgado por la revista *Class* (2007). El año pasado, Tequila Herradura de México lo tentó hasta el punto de enviarle un suculento contrato por correo. Pero eligió a Bacardi, luego de que la marca del murciélago lo eligiera a él, tras catorce horas de entrevistas a cara de perro, durante casi un año. La elección entre una u otra marca la tomó así: "¿Qué es lo que podría beber todos los días?: ron".

Ahora, apenas cumplido su primer año como embajador global de la espirituosa cuyo terruño son los cañaverales caribeños, el tucumano explica su relación con el ron: "Yo no crecí comiendo caramelos, yo crecí chupando caña de azúcar. Supongo que será destino".

¿Cuál fue su trago más extraño?

Hice uno con tabaco cuando empezó la prohibición de fumar en los restaurantes. Intenté reproducir una receta de los indios colombianos del Amazonas, ellos no sólo fumaban el tabaco. Mezclé ginseng, jugo de batata y azúcares diversos, e infusioné en ron un cigarro robusto por 4 días. El trago quedó con un gusto a chocolate increíble, lo tomabas y no tenías ganas de fumar por unas cuantas horas. Lo hice con Bacardi y lo llamé Don Facundo Número 8. Fue mucho antes de trabajar para la marca.

¿Fuma?

Fumaba. Dejé el cigarrillo para dedicarme de lleno a este trabajo. Perdía muchas sensaciones en las catas.

¿Qué me cuenta del ron?

El ron está regresando. Es el vodka del futuro.

¿Es el primer destilado americano?

Es más que nada caribeño. Pero quienes lo empezaron hacer fueron los ingleses. Cuando la caña de azúcar llegó a las islas, su reproducción fue notable, y comenzaron las refinerías de azúcar. El residuo, la melaza, era un deshecho que los esclavos empezaron a fermentar, haciendo un vino muy alcohólico llamado *guarapo*, hasta que se comenzó a destilar de manera muy precaria.

¿Y cómo ingresa Don Facundo en esta historia?

Don Facundo Bacardi, oriundo de un pueblo cercano a Barcelona, emigra a Cuba a los quince años a ver a sus dos hermanos, a mediados del siglo XIX. Viene de una familia licorera, comienza a importar vinos y bebidas desde España, pone su propio negocio y se casa. Se da cuenta de que la clase media no bebe el ron que se producía en la isla, una especie de aguardiente de caña. Querían brandys, buenos licores. Se da cuenta de que hay un potencial. Quiere hacer su ron y busca la manera de hacerlo. Estudia microbiología pero hay dos terremotos en Cuba, pierde dos de sus hijos, y todo su negocio. Tras unos años de penurias su esposa recibe una herencia, logra reponerse y el 4 de febrero de 1862, con 3500 pesos, compra la destilería de un inglés que quería hacer whisky en el Caribe, una locura. Desde ese día se funda la compañía.

¿Y con qué hallazgos contribuye a mejorar el ron de la época?

Trae el alambique Coffey, revolucionario para la época. Y busca una levadura, que es la huella digital del ron: cada levadura te va a dar un ron con la fuerza y rapidez necesarias para fermentar, y él lo que hace es aislarla y reproducirla. La descubre en los cañaverales de Cuba.

¿Y es cierto que, como su contemporáneo estadounidense Jack Daniels, utiliza filtros de carbón?

Sucede que los rones, cuando están en contacto con la madera, suelen tener un fuerte gusto a whisky de malta, pero si están mucho tiempo en madera el gusto a tanino es demasiado fuerte. Lo que Don Facundo hizo fue filtrarlo con carbón vegetal activado. Cada carbón

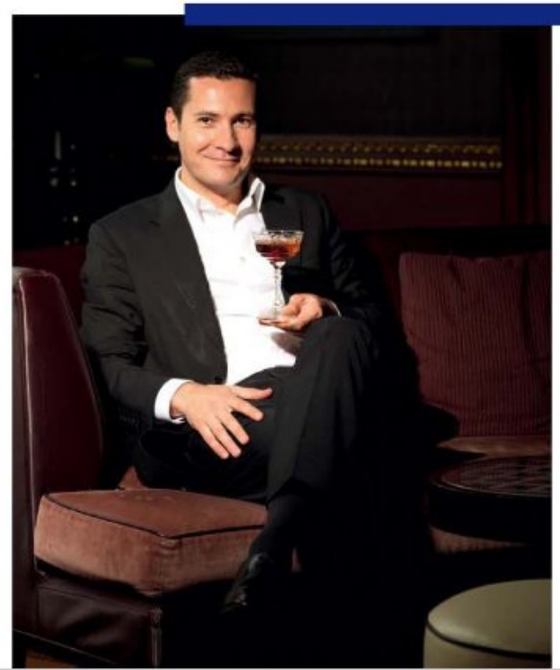
tiene una porosidad diferente. Es como una esponja de mar que absorbe las partículas. Hoy se utilizan entre diez y doce tipos de carbones para obtener distintos filtrados. Bacardi Superior es el primer ron blanco añejado en madera por no menos de un año.

¿Un ron blanco añejado? Es extraño...

Queda cristalino por el filtrado. Durante el proceso, hay uno de los carbones que remueve el color y el fuerte gusto a tanino, y eso se puede ver en muchísimos rones. Cada ron trabaja de diferente manera: algunos tienen mucha madera y otros son más ligeros. Nosotros, en cada categoría, hacemos rones ligeros. Don Facundo quería un ron ligero, nada que ver con un ron jamaiquino, por ejemplo.

¿Cuándo se populariza el ron?

El ron comienza a tener suceso con la liberación de Cuba, que ayudados por los americanos se independizan de España. El "Cuba libre" nace con la Coca-Cola que traen los americanos, a finales del XIX y principios del XX. Pero su gran despegue fue durante la Ley Seca estadounidense de 1919. Los cantineros estadounidenses quieren continuar con su trabajo y muchos emigran a Cuba, y se dan cuenta



Original Daiquiri

INGREDIENTES

50 ml de ron
25 ml de jugo de lima fresca, recién exprimida
2 cdas de azúcar fino
• Hielo picado c/n
• Hielo en rocas c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle los ingredientes en una coctelera, y no olvide que el jugo de lima o en su defecto limón debe estar recién exprimido, fresco y vivido, para evitar oxidaciones. Bata bien y sirva en copa cóctel.

(Para 1)

de que el ron cubano era de excelente calidad. Cuba era "el" lugar. "Vuele a Cuba y báñese en ron", decía un eslogan.

¿Y usted cómo bebe el ron?

Yo bebo Bacardí Superior con soda. Es el ron más difícil de hacer, por la sutileza, por los delicados toques de sabor. En coctelería podés hacer lo que quieras.

¿Y el Daiquiri?

Si se sigue la receta, con un Daiquiri nunca te puede ir mal (ver ingredientes aparte). Hay muchas versiones sobre su origen. Se cree que fue un ingeniero minero del pueblo cubano de Daiquiri, Jennings Cox, quien lo inventó. Eran épocas de fiebre amarilla y cólera. El ron con jugo de lima, agua y azúcar era una manera simple de potabilizar las aguas. La mayoría de los tragos surgieron por una cuestión medicinal. Otra versión dice que un amigo visita al ingeniero y le pide un whisky sawer, y le dice: "No tengo whisky, tengo ron; y en lugar de limón, tengo lima". Hoy en día el Daiquiri es otra cosa. La receta tiene que ser exacta y todo bien medido, como en pastelería. Es un trago mundial, aunque muy poca gente le pone el respeto que se merece. En Miami, por ejemplo, es un *frozen* de frutilla servido en un vaso largo. Nada de *stronde up*, nada de batido.

PARA EVALUAR UN RON

"El catado de ron es diferente del resto de las bebidas. En este caso, se ve claramente que es más cristalino que el agua porque se clarifica con un filtro de pulido. Huele a frutas. Hay que acercarse de a poco para entenderlo. Si tu nariz se satura, hueles una parte de tu cuerpo, tu mano por ejemplo, para resetear la nariz, y vuelves a comenzar. Lo primero que huelo son bananas, pero eso según quién porque el olfato es memoria. En boca aparecen las rosas y lavandas, y un poco de almendras, pero apenitas, como si fueran en polvo, y un toque delicado de vainilla que se lo da el barril. En boca, coco".

¿Cómo lo describiría?

Es un trago que tiene el equilibro perfecto: la parte fuerte que le aporta el ron, la parte delicada que se la dan el agua y el hielo, la parte ácida de la fruta y el dulzor del azúcar.

Dígame, ¿qué hará en sus días libres por la Argentina?

Quiero probar un ron tucumano.

Para casa • Para el postre • Como souvenir • Como regalo • Como complemento en catering

brownie Manía

Más de 30 variedades para su elección.

Tel: 4240-1991 - 15 5014 9099

www.browniemania.com.ar • info@browniemania.com.ar

Baires Dental

Alta Resolución Odontológica Integral

Una empresa de sonrisas saludables

Ante la necesidad de brindar odontología con calidad en la atención, seguridad en las prestaciones y accesibilidad a los usuarios se creó BAIRES DENTAL, de Lineamientos Máximos S.A. Líder en la odontología privada, es una empresa que no solo incorpora los conocimientos de la ciencia odontológica a través de profesionales destacados, con amplia trayectoria, capacitación y guía de prácticas clínicas confeccionadas en la base de la evidencia médica, sino que también resuelve los problemas observados hoy en los servicios odontológicos, fomentando un sistema de turnos de atención inmediata y de fácil acceso económico y geográfico, en virtud de la ubicación de sus consultorios y del valor y la modalidad de pago de las prestaciones efectuadas.

Nuestras Prestaciones

- Prótesis fijas, removibles
- Porcelana pura
- Reparaciones en el día
- Sistemas de implantes biomet 3i en el día
- Blanqueamiento dental de última generación en 20" con luz fría

Todas las Especialidades

- Ortodoncia
- Periodoncia
- Implantología
- Cirugía
- Prótesis
- Odontopediatría
- Estética dental

Elegí tu tratamiento y págalo en 12 meses

El mejor precio, calidad y seguridad en tratamientos dentales

Consulte o solicite turno sin demora ni espera:

Congreso: 4951-1422 | Boedo: 4931-9355

de lunes a sábados de 9 a 21hs. en el centro de atención más cercano.

www.bairesdental.com.ar

la **seta** subterránea

POR ELISABETH CHECA*
ILUSTRACIÓN DE ALMA LARROCA

Su terruño es el Périgord, país de otro manjar codiciado, el foie gras con el que establece maravillosas alianzas. Allí en el sudoeste francés, área de extensos bosques, se desarrollan junto a los robles con quienes mantienen una relación simbiótica. Pero hay que escarbar, como en todas las cosas buenas de la vida, un libro, un cuadro, un cuarteto de Brahms.

Este ser delicado de raros y profundos aromas fue un bocado conocido desde la Antigüedad. Los egipcios la comían envuelta en grasa de oca, griegos y romanos le atribuyeron virtudes terapéuticas y afrodisíacas. Esa fama de estimulantes del amor persiguió a las trufas hasta fines del siglo XIX, cuando era manjar predilecto de las grandes descocadas francesas como Cleó de Mérode.

Recordar esta condición si se tiene una trufa a mano, bastante improbable, el 14 de febrero, día de San Valentín, manoseado invento del marketing. O cualquier otro día en el que despunte el deseo.

Pero no siempre fue así, su aspecto fulero, oscuro y curioso la dotaron de mala fama en el Medioevo, era cosa de mandinga, manjar diabólico, un oscuro objeto del deseo.

Esta mala prensa hizo que desapareciera hasta el Renacimiento cuando irrumpió con bombos y fanfarrias en los fastuosos y complicados banquetes de la época.

Actualmente y después de los años ochenta apareció, como el foie gras, con fuerza renovada en los mejores restaurantes del mundo.

La explicación, según Claude Fischler, autor de *El omnívoro*, un ensayo sobre el gusto, la cocina y el cuerpo, quizá se deba porque en la cocina tradicional tanto trufa como foie gras eran cosas de aderezo que adornaban las preparaciones clásicas en rellenos o salsas. En la nueva cocina se la revaloriza como un producto central.

Actualmente los perros adiestrados han reemplazado a los chanchos —y a las chanchas, que las devoraban no bien las encontraban— en la búsqueda de este hongo. Chancho, perro o gente deben reconocer sus perfumes para encontrarla bajo tierra.

En Uruguay aparecieron, mágicamente, trufas. No estaban mal, pero tanto su aromas como su sabor resultaban endebles si se las compara con la del Périgord y, aun más finas, con las trufas blancas del norte de Italia, manjar único, carísimo, de aromas inefables que pierden su ser si se las cocina A éstas se las debe disputar en su máximo esplendor, ralladas sobre una pasta austera, como hace Ducasse con sus ñoquis, que probé el siglo pasado en el Hotel de París de Montecarlo, o sobre un huevo frito como lo sirvió un chef italiano en el restaurante Gioia del Duhau-Park Hyatt Buenos Aires.

> Su aspecto fulero la dotó de mala fama: cosa de mandinga, manjar diabólico, oscuro objeto del deseo.

Definitivamente es más que un oscuro producto del interior de la tierra. En 1711 Claude Joseph Groffroy, botánico francés la catalogó entre los hongos y allí quedó. Para siempre. Si no se consigue nada de esto, ni trufa negra ni la imposible blanca, hay que aprovisionarse de aceite aromatizado con trufas —el mejor es de origen italiano. Les cambia la vida a muchas cosas: por ejemplo, unas gotas en pastas, en risottos y hasta en pizzas. Se consiguen en las casas de delicatessen.

Estos sabores a tierra, humedad mezcla con frutos secos, esos sabores y aromas indescriptibles realzan la tipicidad de un Pinot Noir, si no es un Borgoña de la Borgoña, alguno de Río Negro, como Barda. Los ersatz no siempre son frustrantes.

* Periodista especializada y conductora de *El Club del Buen Beber*. Viernes y domingos a las 21.30, en la señal *elgourmet.com*

pasión naturalista

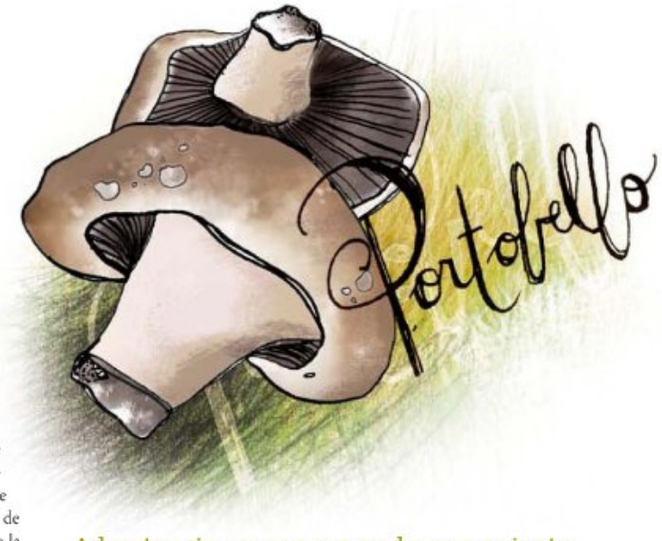
Ubicados en un limbo biológico intermedio entre los vegetales y los animales, estos seres misteriosos que curan, alimentan y alucinan (y matan) todavía nos deben algunas explicaciones.

por Diego Oscar Ramos
ilustraciones de Majo Cerezo

Paradojas de las paradojas, muchas veces lo que parece ser negativo acaba siendo positivo y hasta procesos de descomposición son importantes para crear los más grandes manjares. He aquí donde ya debemos hablar de los hongos, una especie de bicho que no camina o de planta que no hace fotosintesis.

O un espécimen tan particular que los naturalistas debieron darle un reino propio a la hora de clasificarlo dentro de todo lo que existe. "*Si ignoras el nombre de las cosas, desaparece también lo que sabes de ellas*", escribió el naturalista sueco Carlos Linneo en 1755, en la gesta ordenadora en la que —si bien ya contaba con antecedentes en la Grecia de Aristóteles, Dioscórides y Caesalpinus con sus catálogos de vegetales y plantas medicinales— hizo que los hongos pasaran a ser unificados en su propio reino, dejando para siempre de ser vistos como vegetales. Cuando se los vio con más precisión, se supo que en lugar de semillas se reproducían por esporas y que al no poder transformar la energía solar como las plantas la debían tomar de otros seres, vivos o aun muertos. Y esta transformación de la materia que se da cuando el hongo se alimenta ha sido esencial para reciclar materia orgánica en la naturaleza, lo que no sólo genera nutrientes para un bosque, sino un proceso que da origen al pan que comemos en cada almuerzo. "Nada se pierde, todo se transforma" podría rezar todo hongo, sobre todo los microcelulares, los que tienen participación estelar en procesos biológicos fermentativos que dan como resultado el mencionado pan, el alcohol y el sabor potente de algunos quesos.

Estos microorganismos son los hermanos menores de los macrocelulares, los que comemos en alguna ensalada y podemos apreciar a simple vista en nuestros jardines, donde vemos en realidad la porción que dejan salir de la tierra para reproducirse. Desde tiempos paleolíticos y neolíticos, esa atracción que genera la seta del hongo llegó también a los primeros seres humanos, que consumían especies como los *Boletus edulis*, que recogían de la tierra, sin pensar aún en que podían ser cultivados. Y ya que hablamos de hongos y etapas primitivas, mencionemos al pasar que existe una teoría que liga la evolución humana con el uso de hongos con propiedades expansoras de la conciencia. Fue el intelectual norteamericano Terence McKenna, que le dio al consumo de hongos crecidos en excrementos del ganado un papel probable en la aparición de la autoconciencia humana, el lenguaje y la religión. Sea extrema o posible esta idea, lo cierto es que en la historia del uso de hongos por parte del hombre, aparecerán entrelazadas cuestiones no sólo de alimentación, sino de misticismo, curación y envenenamientos.

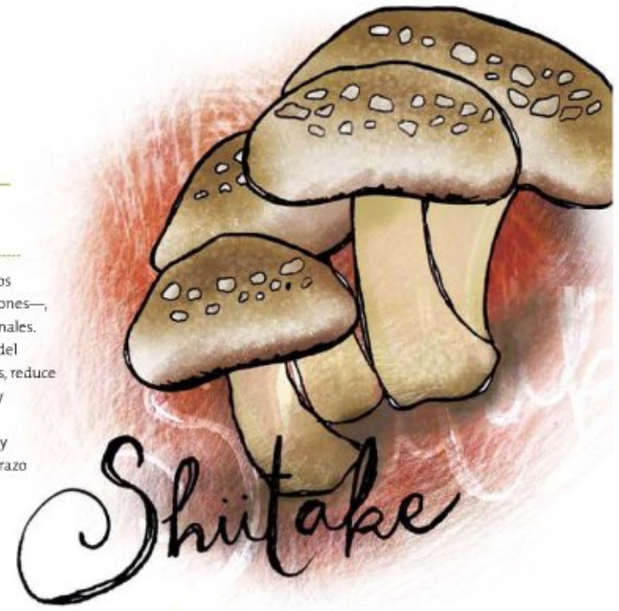


Advertencia: no es para nada conveniente aventurarse en zonas agrestes y mandarse a la boca el primer hongo encontrado. La muerte puede estar a la vuelta del árbol.

El especialista español José Luis Manjón, en su estudio *Cultivo de setas y hongos de interés gastronómico y medicinal*, data un uso de los hongos por parte del hombre europeo en aproximadamente 3300 años a. C. La fecha surge cuando se analiza la edad de un fósil humano hallado en un glacial de los Alpes tiroleses, el llamado *Hombre de Hauslabjoch* u *Hombre de Ötzi*, que llevaba con él un hongo de la madera. Identificado como *Piptoporus betulinus*, se cree que pudo haber tenido un uso como fuente de antibiótico o como elemento para hacer fuego. Previo a este hallazgo, la referencia estaba en textos de Eurípides del 450 a. C., donde se hablaba del envenenamiento de una madre y sus hijos con hongos, un final que también tuvo el emperador romano Claudio en el año 54. Sobre estos usos habla también el ingeniero argentino Santiago J. Vallée en su minucioso trabajo, *Los Hongos. Elementos de su Historia*, donde especifica que la palabra latina *fungi* proviene de *fumis* (cadáver) y *ago* (yo hago), etimología que logra cierto alivio en la propensión que los antiguos romanos tenían por comer especies *Boletus edulis*, las trufas, el *Lactarius deliciosus*, el *Agrocybe cilíndrica*, la *Fistulina hepática* y *Amanita cesarea*, a la que llamaban *Fungorus princeps*. Esta predilección la evidencia Juvenal cuando indica que es el maestro el que tiene que consumir esta especie, debiéndose contentar el resto de los presentes con otros hongos. Pero, si bien Plinio el Viejo incluye en su *Historia Natural* un detallado registro de algunas setas mortales y se dictan entonces algunas reglas de uso, son frecuentes casos de envenenamientos accidentales, como quedó anotado con un banquete donde fallece Aneo Sereno, amigo de Seneca y guardia personal de Nerón. Para ponerle un poco de luz gastronómica a esta crónica, digamos que contamos con una receta de aquellos tiempos, legada por G. Apicio, reconocido gatrónomo romano, para preparar con estilo imperial la *Amantita cesarea*, al indicarnos que debía ser cocinada en vino, con un ramo de coriandro o en jugo de carne, espesada con miel, aceite y yemas de huevo.

No se sabe de recetas en el Antiguo Egipto, quizá porque estaban prohibidos para los plebeyos, según dictan algunos jeroglíficos donde queda expuesta la creencia faraónica de que los hongos eran fuente de inmortalidad.

Esta catalogación también estaba entre los arriesgados romanos, que llegaron a creer



Quién es quién

por Luna, Ramos y Di Genova.

▸ **Shiitakes:** apreciados en Japón, Corea y China por sus beneficios para la salud. Son muy ricos en fibra —el doble que los champiñones—, por lo que se utilizan como preventivos de enfermedades intestinales. Es el hongo medicinal por excelencia: anticancerígeno, reductor del colesterol y la presión arterial, preventor de la trombosis; además, reduce la viscosidad de la sangre, estimula la hormona del crecimiento y aumenta el sistema inmunodefensivo. "El shiitake es un hongo altamente terapéutico, ideal para aliviar trastornos circulatorios y hepáticos. Muy recomendable para las mujeres durante el embarazo y en el tratamiento de anemias, ya que posee vitamina B12", sostiene la terapeuta nutricional y floral Silvana Ridner. Y previene: "Debe comerse cocido, ya que contiene una sustancia (agaritina) que es tóxica para nuestro organismo, pero desaparece con la cocción".

▸ **Champiñones:** "Los champiñones tienen la capacidad de detener la pérdida de masa ósea, por lo que podrían ser eficaces en la recuperación de fracturas y la prevención de osteoporosis, o en casos de desnutrición y largas convalecencias", afirma la nutricionista Susana Zurschmitten. Y agrega: "Asimismo, los champiñones son capaces de mejorar la desmineralización que se produce en la mujer postmenopáusica". Algunos estudios les atribuyen funciones antivirales, antitumorales, antihipertensión y antiarterioesclerosis. ¿Cómo reconocer si el champiñón no se encuentra fresco? El primer indicio es el mal olor. Si aparece con mucha humedad, no está en buen estado. Es curioso: el efecto saciante del champiñón se prolonga hasta tres días después de su consumo.

▸ **Portobello:** su sabor profundo y su especial textura lo vuelve una alternativa vegetariana plena de sabor. Rico en sales minerales, fibras, carbohidratos, azúcares, proteínas y minerales, este hongo también conocido como champiñón francés se ubica entre los alimentos más completos de los que el hombre se ha servido desde el origen de los tiempos. Y como si todo esto no bastara, se ha ganado fama de poseer efectos afrodisíacos. ¡Habrá que probar!

▸ **Gírgolas:** Jorge Eduardo González, fundador de Sur Natural (Allen, Río Negro), cultiva los *Pleurotus ostreatus*, conocidos vulgarmente como gírgolas u oreja de ratón. "Sus empleos son infinitos: empanadas, tartas, sopas, salsas, milanesas, escabeches, vinagretas, al natural, al aceite de oliva, harina de hongos para pastas y masas, postres y dulces", explica. "Son nutritivas: tienen todo el complejo de las vitaminas B y una gran cantidad de minerales y cenizas, además de ser aptos para celíacos en su estado natural. Para nosotros, la preparación más sabrosa es la milanesa de gírgolas enteras a la plancha con ajo, perejil, sal, pimienta y aceite de oliva".

▸ **Trufas:** dice la bióloga Leonor Carrillo que estos hongos subterráneos viven en simbiosis con las raíces de los árboles europeos como el roble, el sauce o el tilo. Es el caso de la codiciada trufa blanca (*Tuber magnatum*) que crece en suelos calcáreos. Hoy en día, estos diamantes se siembran junto a los plantines del árbol, y serán recolectados en no menos de siete años. Cuidado: la trufa suele confundirse con *Elaphomyces g.*, otro hongo subterráneo que crece en suelos ácidos junto a las raíces de los pinos. Altamente venenoso.

que los hongos prolongaban la existencia y que eran afrodisíacos, placeres que afianzaron un aura de exclusividad que de Roma llegó a cortes como la francesa, que consideraban al Reino Fungi como un don de unos pocos. De algún modo, el uso ritualístico poderoso que tuvo en México, Centroamérica, China, Siberia, Grecia y Rusia tributa de un modo mágico una vivencia de estos especímenes naturales como únicos y misteriosos.

Precisemos que, desde los tiempos más remotos, siempre fue fundamental saber separar los hongos comestibles de los venenosos, distinción que tuvo por aquellos orígenes más conclusiones venidas de la subjetividad o heredadas de la magia que factibles de construir ciencia. Se hablaba desde la influencia de madrigueras de serpientes o de árboles envenenados cercanos al lugar donde crecían y se hicieron clasificaciones por el color. Uno de los que sufrió tales inexactitudes fue el papa Clemente VII, cuya afición a comer un plato diario de hongos lo sacó de esta tierra en 1534, años de una Inquisición especialmente peligrosa para quienes consumieran hongos cuya intoxicación no los matara, pero sí les provocara ganas de andar gritando visiones o profecías. Digamos que, además de estas consecuencias, éstos son tiempos de unas cuantas ingestas mortales, al menos hasta la progresiva apropiación científica del estudio de los hongos. Así y todo, en la Rusia del 1600, quizá por algún mágico saber popular, hay crónicas que hablan de los hongos como del "pan de los pobres" y es un siglo después cuando en París se logra una técnica segura y comercialmente viable de cultivar el hongo champiñón, seguramente aún hoy uno de los más famosos hongos comestibles. En Oriente, señala José Luis Manjón, el uso de hongos como los *Lentinula edodes* o Shiitake, y el *Auricularia polytricha*, tiene centurias de uso. Se cree que el primer hongo cultivado en China fue el *A. auricula-judae*, además del mítico shiitake, que hasta la actualidad es uno de los más requeridos en todo el mundo. Eso sí, en los Estados Unidos recién se lo aceptó en 1972, cuando el Departamento de Agricultura pudo distinguirlo de un hongo autóctono que derruía vías del ferrocarril.

Las trufas son hongos subterráneos que viven asociados a las raíces de los árboles como el roble, el sauce o el tilo.

Algo que probablemente no les habría sucedido a las tribus indígenas que incluían hongos en su dieta mucho antes de cualquier clasificación científica o autorización oficial.

Lo que habría que aclarar, ya que destacamos una sabiduría ancestral protectora, es que no es conveniente aventurarse en zonas agrestes para ampliar la sapiencia gastronómica al mandarse a la boca el primer hongo silvestre encontrado. "El único método seguro para comer un hongo es lograr antes su correcta clasificación botánica", asevera el especialista Vallée, para quien siempre hay que consultar a un especialista y asesorarse correctamente.

En este caso, el maridaje ciencia y cocina es literalmente vital, siendo una de las fuentes que hicieron que en estos últimos siglos las técnicas cada vez más cuidadas de producción y elaboración dieran seguridad a los consumidores y se desdibujaran rechazos culturales, ciertamente fundados en su origen.

Martín Molteni eligió seis hongos silvestres y de cultivo para configurar una mesa fascinante, lujuriosa, alucinante.

las setas del futuro

fotos de Eduardo Torres y Gustavo Herrero
producción de Rodrigo González Garillo

Morillas rellenas con notas de jengibre, langostinos frescos, filete de ave de grano y haché de echalotes

INGREDIENTES
4 morillas grandes
40 g de carne de cerdo
20 g de panceta
20 g de langostinos picados
1 cebolla de verdeo fina
1 lámina jengibre en juliana
1/2 diente de ajo
1 rama tomillo
• Pizca cinco especias oriental c/n

PROCEDIMIENTO
Pique a cuchillo fino o en procesadora la carne de cerdo. Agregue la panceta cortada en pequeños cubos de 2 ó 3 mm de lado. Agregue los langostinos picados finos, la cebolla de verdeo picada en finas rodajas, la lámina de jengibre picada, el diente de ajo aplastado a puré con la hoja de un cuchillo, las hojas del tomillo, y condimente todo con cinco especias. Con ayuda de una manga de pico fino, rellene las morillas, envuelva en film y cocine al vapor, o en su defecto, sumergidas en agua, por aproximadamente 4 minutos. Retire y reserve.

para los langostinos y el filete de ave

INGREDIENTES
12 langostinos frescos enteros
4 filetes de ave (pequeña adición a la suprema de ave)
• Pimienta de Sechuan c/n
• Aceite de oliva extra virgen c/n
• Coriandro, semilla c/n

PROCEDIMIENTO
Pele los langostinos, reserve todos sus interiores y descarte el intestino que corre todo a lo largo del marisco. Condimente con la pimienta de Sechuan y el coriandro partido grueso, los filets de ave. Cocine, sobre sartén con oliva, los filetes hasta que queden nacarados, y luego los langostinos. Retire y reserve.

para los jugos de langostinos

INGREDIENTES
12 carcazas de langostinos
20 g de cebolla mirepoix
20 g de hinojo mirepoix
20 g de zanahoria mirepoix
1 diente de ajo
1 golpe de Pernod Ricard
1 rama pequeña de canela
• Caldo de ave c/n
• Aceite oliva extra virgen c/n
• Manteca fría en cubos c/n

PROCEDIMIENTO
Sude los vegetales en aceite de oliva. Cuando estén coloreados, agregue las carcazas de langostinos, luego la canela, moje con Pernod, evapore el alcohol y añada el caldo de ave para cubrir por un dedo. Reduzca a la mitad, vuelva a mojar con caldo, y reduzca ya a 1/3 parte. Cuele y monte con manteca fría.

para el haché

INGREDIENTES
8 echalotes
4 morillas
4 champiñones de París
1 rama de tomillo
20 g de manteca
• Cebollín ciselado c/n

PROCEDIMIENTO
Corte los echalotes, las morillas y los champiñones en fina brunoise. Sude con manteca y agregue las briznas de tomillo. Cuando pierdan humedad, reserve.

para las notas de jengibre

INGREDIENTES
4 láminas de jengibre fresco

PROCEDIMIENTO
Corte en fina juliana, y fría para trabajar sobre los langostinos.

ARMADO
Sirva el haché a un costado. Caliente las morillas en la salsa, y sirva. Monte el ave y los langostinos templados. Salsee y corone con jengibre.
(Para 4)

Trozo de salmón blanco envuelto en cantarellos, gratín de pomelo, enebro entero, reducción de cítricos e hinojos frescos

INGREDIENTES
600 g de salmón blanco
300 g de cantarellos
• Aceite de oliva extra virgen c/n

PROCEDIMIENTO
Lamine bien finos los cantarellos, con ayuda de una mandolina, un cuchillo bien afilado o una máquina de fiambres. Sale ligeramente, luego lave, arme una lámina, montando feta sobre feta, para luego envolver el pescado. Rocie con aceite de oliva y cocine en horno moderado hasta que su color cambie a nacarado.

para el gratín

INGREDIENTES
50 g de miga de pan blanco
50 g de manteca
15 g de ralladuras de pomelo, mandarina, naranja, bien finas

PROCEDIMIENTO
Mezcle la manteca blanca junto con la miga tamizada y las ralladuras, más el tomillo, estire entre dos films de alimentos hasta 3 mm de grosor, y reserve al frío. Cuando firme, corte en rectángulos del largo del pescado por 1 cm y coloque sobre el pescado en descanso.

para la reducción de cítricos

INGREDIENTES
200 g de jugo de pomelo
200 g de jugo de naranja
200 g de jugo de mandarina
5 g de ralladura de lima
2 bayas de enebro
1 rama de tomillo
1 cm de vaina vainilla
100 g de manteca fría en cubos

PROCEDIMIENTO
Coloque todo y reduzca hasta 1/5 parte. Cuando tome consistencia, cuele y monte con la manteca fría.

para los hinojos

INGREDIENTES
2 hinojos jóvenes
2 ramas de tomillo
4 bayas de enebro
4 ramas de hinojo/eneldo
• Aceite de oliva extra virgen c/n

PROCEDIMIENTO
Corte el hinojo en finas láminas. Con aceite de oliva, caliente todos los aromáticos y, seguido, agregue el hinojo. Cocine por 1 minuto.

para la decoración
• Gajos de pomelo c/n
• Gajos de naranja c/n

ARMADO
Finalice el pescado con el gratín en el horno bien caliente, por 1 minuto, retire y coloque un colchón de hinojo, y el pescado por encima. Agregue los gajos y la salsa, y sirva.
(Para 4)

Ensalada fresca de jabalí ahumado, agáricos frescos, pequeños shiitake en soja, vegetales frescos y en pickle, hojas y flores jóvenes

INGREDIENTES
160 g de jabalí ahumado en láminas
4 tiras de pan levain
12 agáricos medianos o champiñones de París
8 puerros pequeños

PROCEDIMIENTO
Blanquee los puerros. Corte en láminas los agáricos, tueste una lámina gruesa de pan untada apenas con aceite.

para los shiitake en soja

INGREDIENTES
8 shiitake medianos
50 g de soja
100 g de fondo oscuro
1 anís estrellado
1 rama de canela
• Aceite de sésamo c/n

PROCEDIMIENTO
Lleve a ebullición la soja, el fondo, el sésamo, el anís estrellado y la canela. Agregue los shiitakes y hierva durante 30 minutos. Reserve.

para los vegetales

INGREDIENTES
100 g de vinagre de vino blanco
100 g de agua mineral
40 g de azúcar
1 rama de canela
4 echalotes grandes
8 rabanitos pequeños
8 zanahorias pequeñas

PROCEDIMIENTO
Lleve a ebullición los líquidos y el azúcar con la canela. Agregue los vegetales y hierva por 3 minutos. Reserve por 24 horas.

para terminar

INGREDIENTES
• Brotes de mizzuna c/n
• Brotes de rábano c/n
• Flores pensamiento c/n

ARMADO
Coloque el pan en el centro. Monte los vegetales, luego el jabalí. Finalice con hierbas y flores mojadas apenas con el líquido de los shiitakes.
(Para 4)

¿Dadaísta? **¿Surrealista? Todavía** hoy no se ha **escrito** el **manifiesto** artístico **en el que** se inscribiría **la imagen de** este plato.

Martín Molteni
Sobre un piso de pequeños portobellos, con semillas de hinojo: mollejas enteras en miel de caña, puerros jóvenes y papas andinas

Mollejas enteras en miel de caña, puerros jóvenes y papas andinas sobre un piso de pequeños portobellos con semillas de hinojo

INGREDIENTES
4 mollejas medianas
1 cebolla
1 zanahoria
250 g de miel de caña
1/2 cda de semillas de hinojo

PROCEDIMIENTO
Guarde las mollejas en abundante agua fría durante 6 horas. Luego, blanquéelas, comenzando de agua fría, junto a los aromáticos: al hervir, cuente cinco minutos y apague el fuego. Enfríe, limpie cualquier exceso de grasa o telilla, reserve. Luego dore en aceite de girasol hasta colorear bien, moje con la miel de caña y las semillas de hinojo; glacee bien.

para el piso de portobellos

INGREDIENTES
200 g de pequeños portobellos
12 pequeños puerros
8 papas lisa overa
8 papas kollareja
30 g de manteca

PROCEDIMIENTO
Dore en manteca rápidamente los portobellos, agregue las papas blanqueadas previamente y cortadas al medio. Luego, agregue los puerros blanqueados previamente. Condimente.

para el panaché de hierbas

INGREDIENTES
- Eneldo c/n
- Perifollo c/n
- Cebollín c/n
- Perejil crespo c/n

PROCEDIMIENTO
Corte en hojas finas las hierbas, lave bien y seque.

ARMADO
Sirva de base el sarteneado de vegetales. Coloque encima las mollejas cortadas, nape con la miel de cocción. Finalice con el panaché.
(Para 4)

Las mollejas y los portobellos hacen **excelente pareja. La miel de caña, los** puerros y las papitas coronan este **plato de la hostia.**

Cordero con costra de panceta ahumada y endibias frescas, zócalo de gírgolas y chorizo colorado

INGREDIENTES
4 lomos de 150 g de cordero pampeano
100 g de miga de pan
50 g de manteca
100 g de panceta ahumada
- Ají molido c/n
- Semillas de comino c/n

PROCEDIMIENTO
Dore las fetas de panceta ahumada en el horno, enfríe, y rompa en polvo grueso, mezcle bien con miga de pan, manteca, panceta ahumada, ají molido y comino. Dore el cordero en una sartén y unte por encima con la costra preparada.

para las endibias

INGREDIENTES
4 endibias
1 cda de azúcar rubio
20 g de manteca

PROCEDIMIENTO
En una sartén caliente, agregue la manteca y dore las hojas de endibia. Agregue el azúcar y finalice.

para el zócalo

INGREDIENTES
16 gírgolas
1/2 chorizo colorado desgranado
20 g de manteca

PROCEDIMIENTO
En una sartén caliente, dore los hongos cortados en finas tiras. Agregue el chorizo colorado seco desgranado en pequeñas piezas. Condimente y reserve.

para el terminado

INGREDIENTES
100 g de fondo oscuro
40 g de manteca fría en cubos

ARMADO
Termine en el horno el cordero hasta que dore bien su costra. Sirva de base las gírgolas, por encima, la pieza descansada de cordero, acomode las endibias y monte el fondo con manteca fría, y sirva.
(Para 4)

Biscuit húmedo de chocolate y morillas, crema helada de vainilla, morillas crocantes y su almíbar con anís estrellado

INGREDIENTES
100 g de manteca
50 g de manteca (2)
125 g de chocolate semiamargo
2 huevos
125 g de azúcar
40 g de morilla picada gruesa
35 g de cacao
100 g de harina 000

PROCEDIMIENTO
Sablee la manteca (2), el cacao y la harina y forme una base sobre un molde rectangular. Derrita la manteca y mezcle con las morillas y el chocolate por separado. Blanquee los huevos y el azúcar. Incorpore de a poco el chocolate, luego la manteca con la morilla. Coloque sobre masa en molde. Cocine a 170° C por 20 minutos. Reserve.

para las morillas crocantes

INGREDIENTES
8 morillas
100 ml de almíbar (partes iguales de azúcar y agua: 32° C)
4 anises estrellados

PROCEDIMIENTO
Lleve a ebullición el almíbar con el anís estrellado. Agregue las morillas. Cocine suavemente durante 2 horas y reserve por 24 horas. Al día siguiente, retire dos unidades, estire bien con un palote, y seque bien sobre una superficie antiadherente, a una temperatura media de 60°, hasta que queden crocantes.

para terminar

INGREDIENTES
250 g de helado de vainilla
1 cdta de azúcar de lavanda

ARMADO
Corte una rodaja de budín. Acompañe con las morillas en almíbar y la reducción del almíbar. Dele un toque de azúcar de lavanda y finalice con una quenelle de helado entre dos láminas de morilla.
(Para 4)

+ Martín Molteni, el investigador

Capaz de disertar sobre el futuro de la gastronomía mano a mano con el español Andoni Aduriz, es un fiel promotor de la cocina andina, regional y criolla, y de su extraordinario repertorio de productos locales. El cocinero ejecutivo del restaurante Pura Tierra nos cuenta qué quiso preparar.

por F. D. G.

¿Cuéntenos qué nos quiso cocinar?
Quise hacer platos sintéticos, simples y realizables con el uso de hongos en plena temporada. Hay que aprovecharlos en su momento óptimo. Sus sabores le aportan a cada plato una complejidad muy especial.

¿Un consejo para trabajar con hongos?
No lavarlos mucho, apenas cepillarlos, cocinarlos rápidamente y poco para que no pierdan su esencia, pero lo suficiente como para que no sean indigestos. En cuanto a los hongos silvestres, poner mucha atención en su recolección.

¿Con qué bebidas los acompañaría?
Con un Pinot Noir. Entre la elegancia del cepaje y el carácter del producto pueden ocurrir cosas fantásticas

Y dígame, ¿qué plato le reclama siempre su familia?
La Bondiola con miel ruta del norte, que elaboramos en el restaurante.

¿Y cuál es el ingrediente que más extraña?
De Francia, las trufas frescas, y todos los platos que nacen de la estacionalidad.

¿Tiene un utensilio que lo acompañe a todos lados?
Mi cuchillo japonés y el microplaner, me otorgan un mundo de posibilidades frente a los productos.

¿Cómo define su estilo de cocina?
Es una cocina que mira a la estacionalidad. Simple y compleja al mismo tiempo, se deja disfrutar y, sobre todo, saborear.

Le agradecemos el haber elegido *elgourmet.com* para divulgar sus recetas, pero antes, cuéntenos: ¿hacia dónde va la cocina argentina?
Siempre que haya nuevos cocineros sensibles trabajando sobre nuestros productos —que hoy los hay—, la cocina argentina va a estar dando sus primeras flores con un carácter muy marcado. Una cocina que en principio fue de inmigrantes, hoy comienza a tomar identidad por sí misma.

milonga del champiñón

Recorrimos despensas y restaurantes para conocer —¡y probar!— cómo se integran las setas u hongos comestibles en los menús contemporáneos.

por Alejo Luna — ilustración de Damián Zain

Cada vez es más fácil acceder a hongos de excelente calidad en verdulerías, mercados, restaurantes. Finca del Bosque (49029920) lleva más de 15 años cultivando y distribuyendo shiitakes, gírgolas, champiñones y portobellos. También hace envíos a domicilio de combos compuestos por cinco variedades de setas frescas y secas.

Desde Villa de Las Rosas, Córdoba, Prama (prama.com.ar) ofrece además un hongo propio de Traslasierra, de color avellana y bien carnoso, llamado *hongo de coco*, que se recoge en verano; y hongos de pino, que aparecen en otoño. Para paladares exigentes son el Paté de ave al champagne con hongos o el Leberwurst Trufado de Valenti (Vuelta de Obligado 1820), especialista en quesos y fiambres de excelencia.

En la tienda de productos orgánicos Natural Deli (Laprida 1672) se consiguen gírgolas, shiitakes y hongos de pino secos; y champiñones en conserva. Para disfrutar en el lugar: Ragout de hongos estofados con manteca, ajo, vino blanco y perejil, con puré de papas o el Sánguche de portobellos a la plancha. En el Hotel Esplendor (San Martín 780), Agustín Longo añora aquellos tiempos en los que recogía morillas y boletus en el bosque patagónico. Ni qué decir de los chanterelles que usaba en Francia. Hoy prepara una delicada Ballotine de pechuga de pollo asada, rellena con hongos shiitake marinados en soja, con un salteado de arroz salvaje y thasmin, juliana de vegetales y castañas de cajú tostadas. Recién desembarcado en la cocina de Le Sud (Arroyo 841), el restaurante del Hotel Sofitel Arroyo, Olivier Falchi aprovecha los mejores ingredientes locales para elaborar sus platos de inconfundibles sabores franceses, como el Huevo mollet crocante, con salteado de morillas con echalotes y tejas de sésamo. "Para mí el mejor champiñón es la trufa. De los que se consiguen en la Argentina, prefiero las morillas del sur del país", asegura Olivier. Y aconseja: "Las morillas se deben cocinar de forma simple para poder apreciar su sabor. Salteadas con manteca noisette, sal, pimienta y echalote fresco a último momento". Ningún amante de la cocina francesa debería perderse la Sopa de hongos de Sirop (Vicente López 1661), el reducto gourmet que Liliana Numer y sus dos hijas abrieron en el Antiguo Pasaje del Correo. Es una sopa hecha con un fondo de hongos —no es la crema de hongos tradicional sino un caldo de hongos y verduras, de color bien oscuro— con trozos de champiñones, portobellos, gírgolas y dos variedades de hongos secos chilenos, una quenelle de puré de papas al aceite de trufas y un huevo poché. Acompañada con un buen espumante, es gloriosa. También son exquisitos los Tagliatelles de hongos secos salteados con tomate fresco, panceta y brócoli del elegante Tian Bistro (Juncal 1642), en la antigua Galería de Arte Veltri. Con un marcado espíritu de mercado, la cocina de Ana Ortuño, formada con Juliana López May, es sutil, fresca y plena de aromas.

En Demetria (Ramallo 2606), los champiñones están presentes en ensaladas, como relleno de empanadas, en salsas, guisos o salteados de verduras. Con los portobellos logran una delicadísima salsa para acompañar sus bifecitos de seitán ahumados.

Para los vegetarianos, los hongos son insoslayables. Mauro Massimino, al frente de Buenos Aires Verde (Gorriti 5657) los utiliza en su cocina "por el sabor, textura y jugosidad que aportan al consumirlos crudos". Prepara una Ensalada del bosque en la que los hongos (champiñones, portobellos y gírgolas) están "cocidos" con miel y especias a 37° C en un horno deshidratador, permitiendo conservar todos sus nutrientes y propiedades; y un Risotto de quinoa, calabaza y verduras de estación con quesos sardo y pategrás, en el que se colocan casi al final para conservar su textura. Tras su paso por el tradicional Centro Vasco Francés (Moreno 1370), en cuya carta aún figuran las Setas a la plancha con ajo frito y el Arroz con centolla, langostinos, setas y crema de leche, Blanca Lazarte encabeza hoy la cocina de Bizkaia (Nicaragua 4432), de especialidad en pescados, mariscos y arroces. Su Tortilla a la vasca de portobellos, champiñones, jamón crudo y morrón es de otro mundo. Los amantes de la alta cocina italiana encontrarán en Celetto (Av. Alvear 1592) una compleja Ensalada de rúcula, champiñones de París crudos y jamón serrano, entre las entradas; y podrán probar el Ragú de portobellos, champiñones y hongos de pino cocidos con cebolla, ajo y vino blanco que acompaña las mejores pastas que se puedan imaginar. Si lo que se busca son sabores más exóticos, conviene probar los Fideos de porotos verdes con hongos de la selva, zanahoria y especias (Mien Xiao) que preparan a la manera original en Casa de Vietnam (Gurruchaga 1776). O la ensalada Nom Thap Cam, que combina Bok Choy, hojas verdes, tofu marinado, mango, papaya, maracuyá, hongos y una colorida variedad de brotes y pétalos de flores orgánicas. También cultor de la cocina del sudeste asiático, Claudio Lazo elabora en Moshi Moshi (Ortega y Gasset 1707) los tradicionales Arrolladitos vietnamitas de pato, shiitakes y vegetales con salsa de peras y apio. De los chinos, acaso el más refinado sea Hsiang Ting-Tang (Arribeños 2245), donde Apu Chen continúa con una tradición familiar gastronómica que hunde sus raíces en Taiwán. Prepara Hongos shiitake de bambú con salsa de ostras, como entrada; y entre sus principales, Langostinos pelados a la plancha salteados con cebolla de verdeo perfumada con aceite de girasol y acompañados de champiñones, shiitakes, cebollón, zanahoria, bambú y brotes de soja. Para probar los hongos en un entorno campestre, la opción es la Estancia Villa María (ruta 205 km 47.5, partido de Ezeiza). Entre sus bruschetas de campo tienen una de Carpaccio de hinojo y hongos portobellos más que recomendable. Pero si usted es de los que prefieren la comida en casa, acepte esta sugerencia de Alejandra Medina, chef del Sheraton Córdoba Hotel: "Cuando realice asados, anímese a dejar un lugar en la parrilla para unos portobellos frescos. Con un poco de limón, sal y aceite son una delicia."

Anímese a dejar **un lugar en la** parrilla para unos **portobellos frescos**

fungi, **un reino aparte**

BORJA BLÁZQUEZ, BRUNO Y OLIVIER, Y FERNANDO TROCCA, REVELAN TRUCOS PARA PREPARACIONES CON HONGOS.

BORJA BLÁZQUEZ

Del Mediterráneo
Lunes a jueves a las 21.30.

Molleja sobre coca de hierbas, hongos, confituras de tomate y almendras tostadas

INGREDIENTES
3 cdas de aceite de oliva
5 hojas de albahaca
Jugo de 1 limón
1 molleja
1 cdita de pimienta en grano
• Almendras tostadas c/n
• Harina 000 c/n

PROCEDIMIENTO
Blanquee la molleja. Retire el exceso de grasa y corte en filetes a lo largo. Machaque los granos de pimienta. Coloque en un recipiente la molleja y agregue el jugo de limón junto con la pimienta, las hojas de albahaca cortadas con la mano y el aceite de oliva. Deje marinar por unos minutos, dando vuelta cada tanto.

Para la coca de hierbas
INGREDIENTES
2 cdas de aceite de oliva
500 g de harina 000
25 g de levadura
1 cdta de orégano
1 cdta de romero picado
1 cda de tomillo picado
• Agua tibia c/n

PROCEDIMIENTO
Coloque en un recipiente la levadura junto con el agua. Incorpore la harina junto con el aceite de oliva y forme una masa. Deje descansar hasta que doble su volumen. Incorpore las hierbas. Estire y forme círculos de 18 cm de diámetro, aproximadamente. Coloque en una placa y lleve al horno a 180° C, por unos 8 minutos.

Para la confitura de tomates
INGREDIENTES
2 cdas de aceite de oliva
4 hojas de albahaca
2 cdas de azúcar
1 cdta de pimienta en grano
2 tomates
• Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO
Retire el pedúnculo de los tomates y corte en cubos. En una olla caliente, coloque los tomates junto con el azúcar. Cocine por 10 minutos y agregue la albahaca junto con la pimienta, la sal y el aceite de oliva. Cocine por unos minutos. Coloque en un mixer y procese. Vuelva al fuego y deje reducir hasta obtener textura de mermelada.

Para los hongos
INGREDIENTES
6 hongos Portobello
1 cdta de pimienta en grano
1 puerro
• Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO
Corte el puerro en rodajas y los hongos en cuartos. En una sartén con abundante aceite de oliva a baja temperatura, coloque el puerro junto con la pimienta. Agregue los hongos y confite a baja temperatura durante 8 minutos.

ARMADO
Pase la molleja por harina y retire el exceso. En una sartén con aceite de oliva caliente, cocine la molleja hasta que quede dorada.

PRESENTACIÓN
Coloque en un plato una coca de hierbas, sobra ésta, la molleja, acompañe con la confitura de tomate, los hongos y las almendras tostadas. Decore con hierbas picadas.
(Para 2)

BRUNO Y OLIVIER

Francia y sus quesos
Martes a las 20.30.
y viernes a las 23.

Pizzas de hongos del bosque y queso reblochon

Para la masa
INGREDIENTES
100 cc de aceite de oliva
1 k de harina 000
30 g de levadura
26 g de sal
• Agua c/n

PROCEDIMIENTO
Coloque en un recipiente todos los ingredientes e incorpórelos desde afuera hacia adentro, luego amase durante 20 minutos hasta lograr una masa ni muy dura ni muy blanda. Transcurridos los 20 minutos, agregue poco a poco el aceite oliva virgen. El amasado debe ser de 35 minutos y la temperatura de la masa final a 25° C. Deje reposar durante 30 minutos en un lugar cálido. Una vez elevada la masa, divida ésta en tres partes, deje reposar nuevamente unos 30 minutos más antes de tomear. Estire dos de los bollos de masa dando forma circular, luego deje reposar nuevamente durante 30 minutos.

Para la pizza de queso reblochon
INGREDIENTES
1 cda de azúcar
2 cebollas
200 g de jamón crudo
4 papas
200 g de queso reblochon
1 k de sal gruesa
• Sal y pimienta, a gusto
• Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO
Pele y corte las cebollas en pluma. En una placa con abundante sal gruesa, disponga las papas enteras y con piel, luego cocine en horno a 180° C durante 40 minutos, aproximadamente. En otra placa con aceite de oliva, disponga las cebollas, sazone con sal, pimienta y azúcar. Cocine en horno a 200° C durante 15 minutos, aproximadamente. Corte el queso reblochon en dados.

Para los hongos del bosque
INGREDIENTES
2 dientes de ajo
100 g de champiñones
100 g de girgolas
100 g de hongos Portobello
3 cdas de perejil picado
200 g de queso parmesano
1 paquete de rúcula
• Sal y pimienta, a gusto
• Aceite de oliva, a gusto

PROCEDIMIENTO
Filetee los champiñones, las girgolas y los Portobello. Pele y pique los dientes de ajo.

ARMADO
Tome el bollo restante, dé forma de pan y acomode sobre una placa o pala, luego con un cornet realice unos cortes, cúbralos con las manos dejando agujeros. Cocine en horno precalentado a 200° C durante 20 minutos, aproximadamente. Tome una de las pizzas y distribuya encima la cebolla horneada junto con el queso reblochon, cubra con las fetas de jamón crudo y trozos de papa. Cocine en horno a 220° C durante 15 minutos, aproximadamente. Tome la pizza restante y distribuya los hongos encima, sazone con sal, pimienta, aceite de oliva, luego espolvoree con el perejil y el ajo picados. Por último, cubra con escamas de queso parmesano. Retire del horno y agregue las hojas de rúcula. Continúe la cocción a 220° C unos 15 minutos más.

PRESENTACIÓN
Corte las pizzas en porciones y acompañe con la fugaza.
(Para 4)

FERNANDO TROCCA

Bourgignon de carne y hongos

INGREDIENTES
4 cdas de aceite de oliva
2 dientes de ajo
1 k de carne semimagra
1 cebolla
200 g de champiñones
1 cda de extracto de tomate
100 g de panceta ahumada
1 pimiento rojo
2 tallos de puerro
2 tazas de vino tinto
• Sal y pimienta a gusto
• Harina 000 c/n

PROCEDIMIENTO
Corte la carne en dados, condimente con sal, pimienta y luego pase por harina. Corte la panceta en dados. Pele y pique los ajos. Pele y corte la cebolla en *brunoise*. Corte el pimiento en *brunoise*. Pique los puerros.

ARMADO
En una olla con aceite de oliva bien caliente selle la carne hasta dorarla. Incorpore luego la panceta, los ajos, la cebolla, el pimiento rojo, los puerros, el extracto de tomate. Mezcle bien y agregue el vino tinto y los champiñones. Deje cocinar durante 1 hora, aproximadamente, a fuego lento.

PRESENTACIÓN
Sirva en un plato una porción de bourgignon y acompañe con un vino Carménère reserva.
(Para 3)

www G

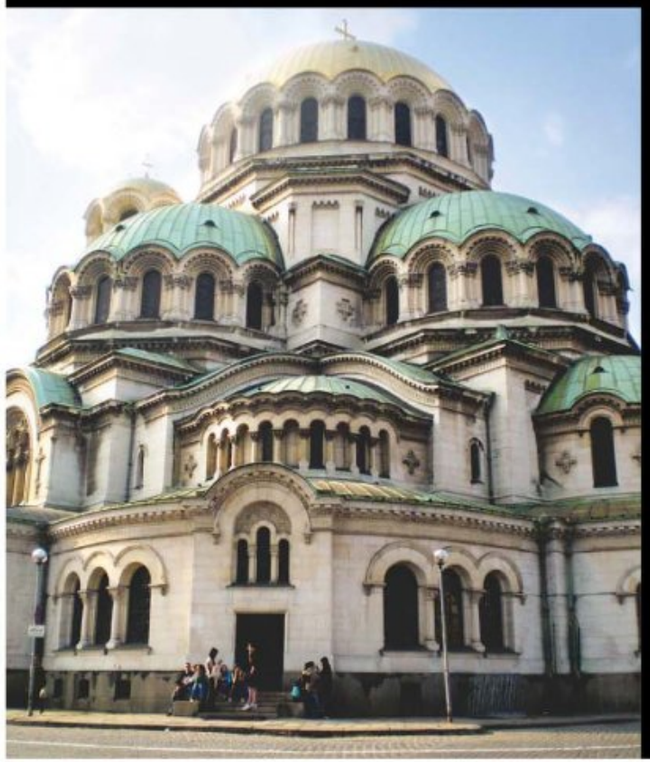
encuentre éstas y otras recetas en www.elgourmet.com

Sofía y Skopje

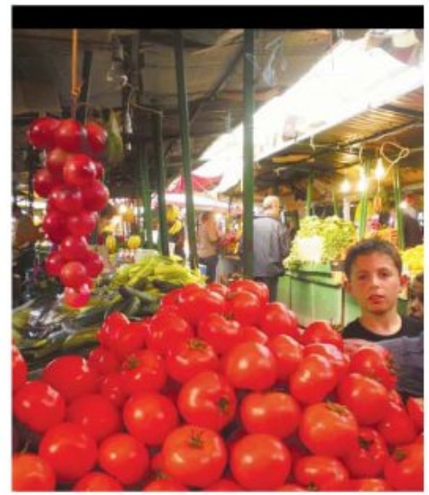
crónicas balcánicas

Macedonia parece haber quedado perdida entre la multitud de los países del Viejo Continente. Bulgaria, por su parte, se encuentra en el cruce entre Oriente y Occidente. Una recorrida inédita por Europa del Este.

por Sofía Kliche (especial de *elgourmet.com* Uruguay)
fotos de S. Kliche, G. Hernández, M. Luque



La Catedral Alexander Nevsky es el símbolo de Sofía. Ubicada en el centro de la ciudad, fue construida entre 1882 y 1912.// Las vasijas en cerámica para la cocina y las artesanías búlgaras se venden en grandes cantidades y a bajo costo en los mercados de Bulgaria.// El mercado al aire libre de Bitpazar, en Skopje, es el lugar ideal para conocer qué comen y compran los macedonios.// Las calles principales de la zona antigua de Skopje tienen un movimiento permanente de gente, debido a sus comercios y cafés.



Se puede caminar tranquilo por las calles de Skopje y de Sofia. Son ciudades diferentes, pero con un aire en común. Son países limítrofes y la historia es un punto caliente entre ambos, cuestión que hasta hoy los sigue enfrentando.

El territorio de la actual Macedonia sufrió una sucesión de conflictos y ocupaciones, hasta que se independizó, en 1991, de lo que fue Yugoslavia. Bulgaria supo ser una potencia europea en años medievales y resalta su complejidad cultural e histórica —al igual que en Macedonia— por haber formado parte del Imperio Bizantino, primero, y Otomano, después. Tiene también un pasado reciente ligado a la antigua Unión Soviética, y ahora al ingreso en la Unión Europea. Sofía, su capital, cuenta con menos de un millón y medio de habitantes, y Skopje, capital de Macedonia, con poco más de quinientos mil.

Vibrante Sofía

El calor agobia durante el verano en la ciudad, mezclándose un poco con el polvo de las calles. Pero esto no desanima. Sofía es amplia, con largos bulevares y enormes construcciones —religiosas, universitarias, museos— que corresponden a diferentes épocas, ya que es una de las capitales más antiguas de Europa. Sus calles, pese a bombardeos y destrucciones, son un viaje a través de más de siete mil años de historia.

Iglesias, sinagogas, catedrales, mezquitas, edificaciones romanas y hasta arquitectos rusos han dado forma a la ciudad en reiteradas ocasiones —sobre todo cuando Bulgaria formó parte del bloque comunista—, y hacen de la ciudad un mundo de diversidad y formas.

Los circuitos para quienes elijan recorrerla caminando están bien marcados en los mapas que cualquier turista puede conseguir.

Hay, al menos, dos sofías. Una, la de los grandes monumentos y sitios históricos, la de los restaurantes de primer nivel –y a buen precio– e importantes hoteles. Pero las zonas no están delimitadas con exactitud, y basta recorrer un poco para salir enseguida de estas áreas, para mezclarse con los ciudadanos amables que intentan hacerse entender en inglés, que trabajan en los mercados, que caminan por calles menos cuidadas y más destruidas que las otras.

Los mercados son vitales, y Lady's Market no es una excepción. Comenzando en el bule-

TRADICIONAL KIOSCO DE DIARIOS Y REVISTAS EN SOFÍA.// LAS LÍNEAS DE TRANVÍA RECORREN TODA LA CIUDAD DE SOFÍA, Y ES LA FORMA TRADICIONAL DE DESPLAZAMIENTO.// LOS MÁS VIEJITOS DEJAN PASAR EL TIEMPO LEYENDO O JUGANDO PARTIDOS DE AJEDREZ EN EL PARQUE THE CITY GARDEN DE SOFÍA.// EL CENTRO HISTÓRICO DE SOFÍA ESTÁ REPLETO DE GRANDES EDIFICIOS, Y SE RESPIRA UN AIRE MÁS EUROPEO-OCCIDENTAL QUE EN EL RESTO DE LA CIUDAD.

TRANSPORTES

- Si bien Skopje cuenta con su aeropuerto internacional, la única forma de acceder a determinadas ciudades o países vecinos (Serbia, Kosovo, Bulgaria y Grecia) es por vía terrestre. Hay que tener en cuenta que las frecuencias de los trenes son limitadas y el autobús no es del todo cómodo o rápido.
- Sofía cuenta con una nueva estación de autobuses, con conexiones a diferentes ciudades. http://tis.centralnaavtogara.bg / Para obtener información acerca de su aeropuerto internacional: www.sofia-airport.bg. Oficina de Turismo en Sofía: www.bulgariatravel.org.
- Con respecto a los taxis, tanto en Skopje como en Sofía es mejor llamar a la central, para no pagar de más ni sentirse invadido por los taxistas a la salida de las estaciones o aeropuertos.

var Stefan Stambolov, esta feria interminable ofrece todo aquello que se pueda vender, usar y comer. Lady's Market ocupa varias calles, y es uno de esos lugares ideales para conocer un poco la capital, para mirar y recorrer cada puesto de vasijas, ropa, zapatos y, sobre todo, para apreciar el universo gastronómico en esta región de los Balcanes. Frutos de estación, semillas de mil tamaños, aceitunas y colores, verduras y mermeladas, la cocina búlgara se mezcla bastante con las preparaciones griegas, eslavas y turcas.

Un almuerzo o cena tradicional en Bulgaria siempre empieza con una ensalada; como la *shopska* (con pepino, morrón, tomate, cebolla y queso de oveja) o la Ovcharska (con los mismos ingredientes además de huevo, hongos y jamón). Muchas veces, a las ensaladas (acompañadas de un vaso de *rakia*, el licor típico de la zona) les sigue una entrada caliente que puede ser una sopa, como la clásica de porotos o la veraniega *tarator*, de yogur frío y pepino. La mayoría de los platos son a base de pollo o cerdo, si bien el cordero, la ternera y los guisos son otros de los favoritos. Los postres no son muy contundentes en los restaurantes; resultan ser los panqueques de miel o el helado los más comunes, pero las pastelerías ofrecen una gran variedad de tortas y dulces.

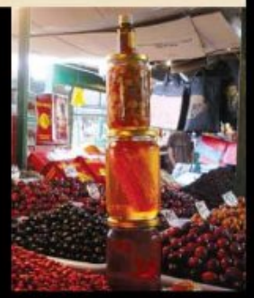
SKOPJE, UN GRAN BAZAR

Macedonia tiene un poco más de dos millones de habitantes y es un territorio que ha sido siempre blanco de disputa en los Balcanes. Determinadas zonas de la capital parecen a medio hacer —o a medio destruir— a causa de los fuertes terremotos que ha sufrido la ciudad, como el último gran movimiento sísmico de 1963. Y otras zonas son tan modernas, que su vida nocturna y gastronómica está a la altura de los mejores restaurantes europeos.

En Skopje, uno se siente bien. Los macedonios son agradables y siempre están dispuestos a mostrarnos el camino cuando las calles no se encuentran marcadas, cuando los mapas no son del todo evidentes o cuando el alfabeto cirílico resulta incomprensible.

El antiguo Bazar de Skopje, que comienza cruzando el Puente de Piedra, que atraviesa el río Vardar y termina a la altura del enorme mercado de Bitpazar, ha sido durante siglos el epicentro de la ciudad y un

ATENTO COMANDO GOURMET,
LA CIUDAD TE NECESITA...
¡EN ESTA COCINA NO SE PUEDE HACER NI UN HUEVO DURO!
¿DELIVERY O SALGO? MI HELADERA ESTÁ VACÍA.
LE PODRÍAMOS ORGANIZAR UNA CENA SORPRESA A SOFÍ, NO?
LOS CHICOS NO QUIEREN COMER VERDURAS, ¿QUE HAGO?
¡¿QUÉ HACEMOS CON EL CUMPLE DE MAMÁ?!
comando gourmet
miércoles 22:00 HS
Emergencias, problemas, inconvenientes y grandes dudas.
Todo tiene solución con la ayuda de Borja Blázquez, Iris Cantante,
Donato De Santis y Máximo López May.
elgourmet.com



UNA VEZ QUE CAE LA TARDE SOBRE EL ANTIGUO BAZAR DE SKOPJE, LAS CALLES COMIENZAN A VACIARSE.// POROTOS, ACEITUNAS, CONSERVAS, MIELES; EL LABERÍNTICO MERCADO DE BITPAZAR EN SKOPJE ES UN DELIRIO PARA LA VISTA Y EL GUSTO.// EL MERCADO AL AIRE LIBRE DE BITPAZAR, EN SKOPJE, ES EL LUGAR IDEAL PARA CONOCER QUÉ COMEN Y COMPRAN LOS MACEDONIOS.// LOS PEQUEÑOS CAFÉS Y SITIOS PARA COMER ALGUNA ESPECIALIDAD MACEDONIA, ABUNDAN EN LA CIUDAD.

lugar de comercio, mezclas culinarias y culturales. Por allí pasaron los romanos, los bizantinos y los turcos otomanos, lo que hace del gran Bazar, a pesar de las destrucciones que sufrió, un tesoro balcánico en movimiento. Las pequeñas calles llenas de tiendas un poco descoloridas, panaderías, restaurantes, cafés y lo que uno quiera encontrar, se suceden entre el polvo del ambiente, los artesanos y los vendedores.

DATOS

- Leva es la moneda búlgara y Dinar, la divisa utilizada en Macedonia.
- Si bien los ciudadanos uruguayos no necesitan visa para ingresar en cualquiera de estos dos países, conviene comunicarse con las embajadas uruguayas de cualquiera de las naciones más cercanas a Bulgaria o Macedonia.
- Macedonia no forma parte aún de la Comunidad Europea, por lo tanto, el pasaje, por sus fronteras, puede llevar más tiempo que el previsto.

Nada parece turístico. Sin embargo, todo es asombroso; como sentarse a probar alguna especialidad macedonia en las terrazas repletas de los restaurantes, o comer un *burek* por las calles (un tipo de tarta de carne o espinaca, por ejemplo). Hasta que el sol no se oculta, las calles no se vacían. El centro antiguo de Skopje es una pequeña joya en los Balcanes —como la ciudad de Ohrid, al suroeste de Macedonia— riquísimo en cuanto a arqueología y cultura. Las calles estrechas, que llevan cuesta arriba hacia la fortaleza Kale, en lo alto de la colina, son un viaje por la cultura macedonia, su cocina, su gente, el idioma y el sosiego que transmite la ciudad. Desde la fortaleza medieval en donde todavía se siguen realizando excavaciones, se tiene una vista privilegiada de la ciudad.

Y en algún momento el gran mercado al aire libre de Bitpazar aparece. Ahí nos topamos con otra Skopje, incansable, ajetreada, viva, llena de personas que recorren las laberínticas calles de un lado a otro, buscando vestimentas, zapatos, comidas, quesos, artesanías, vinos, radios, frutas, carnes, televisores, lo que sea..

En Skopje también parece haber dos partes. Del lado oeste del Puente de Piedra, la vida no es como en el antiguo Bazar, y hay algunas calles con restaurantes de primer nivel, bares de última moda, calles bastante más prolijas y plazas más cuidadas. Se puede contemplar, por ejemplo, la enorme Catedral de San Clemente, construida hace menos de veinte años.

Si al cruzar el puente ya se acerca la hora de cenar, puede ser la oportunidad de pedir una ensalada típica (como la *shopska*, pero al estilo macedonio) o alguna con queso de cabra, olivas y yogur. También algún plato con cerdo o cordero, y con *ajvar* (condimento típico y picante), o con la salsa Lutenica, otro clásico nacional.

Hasta bien entrada la noche, las terrazas continúan repletas, la música se escucha a todo volumen en algunos bares, los restaurantes ofrecen una variedad interesante de cocinas y la gente pasea tranquila por las calles.

Nada de grandes tiendas de *souvenirs* ni postales de cada rincón de la ciudad. Nada de eso. Las postales las va inventando cada uno, paso por paso.

Punta Cana

Agua cristalina, arenas blancas y palmeras enmarcan un paisaje para pasar unas vacaciones soñadas. Ubicado, en la costa este de República Dominicana, es uno de los destinos ideales para viajar en familia en plan de descanso.

QUÉ HACER

- **Buceo:** Punta Cana tiene uno de los arrecifes de corales más largos de toda la isla. Sin embargo, dada la convergencia del océano Atlántico y el Mar Caribe,las condiciones para bucear pueden ser duras. Por eso, no es una zona recomendada para principiantes. Los que quieran iniciarse en este tipo de actividades pueden tomar clases en las piletas de los hoteles y lanzarse a la aventura junto a un instructor.
- **Snorkel:** a lo largo de la costa, se ofrecen varios paseos en barco con piso vidriado para poder ver las maravillas subacuáticas. Mar adentro, la embarcación fondea para que los turistas puedan nadar cerca de los peces.
- **Golf:** Punta Cana se ha ido convirtiendo en la meca del golf del Caribe. Cuenta con más de diez canchas diseñadas por los mejores, como Jack Nickalus.
- **Béisbol:** el béisbol es el deporte rey en la República Dominicana. Ir a ver un partido durante la temporada (de octubre a enero) es una de las atracciones imperdibles del lugar.

+ INFO

Embajada de la República Dominicana: Av. Santa Fe 830, piso 7. Tel.: 4894-2078
www.godominicanrepublic.com
www.guiarepublicadominicana.com

LAN: Tel.: 0810-9999-526
Web: www.lan.com

Punta Cana con LANTOURS: Bayahibe 8 días, aéreo y traslados. Incluye: 7 noches de alojamiento en el Hotel Viva Wydham Dominicus Palace, All Inclusive US$ 1.280 (final).

DÓNDE HOSPEDARSE

La mejor opción de alojamiento son los resorts con modalidad all inclusive que tienen actividades para todos los miembros de la familia y ofrecen entretenimiento a toda hora. Clases de baile y gimnasia, juegos en la playa, competencias deportivas y hasta salones para pintar, todo está pensado para garantizar la diversión de grandes y chicos. Hay más de treinta en toda Punta Cana y la mayoría tiene salida directa a la playa.

OTROS ATRACTIVOS

- La Romana: ubicada entre Punta Cana y Santo Domingo, esta ciudad azucarera es uno de los centros turísticos más importantes de República Dominicana. Cruzando el río Dulce se encuentra Casa de Campo, el resort más lujoso y completo del Caribe, considerado uno de los diez mejores del mundo.
Otro punto de interés es el centro cultural Altos de Chavón, un pueblo de artistas construido en 1976 que replica a una aldea toscana. Además, el complejo cuenta con un museo arqueológico, un anfiteatro al aire libre y una escuela de diseño en la que el diseñador dominicano Oscar de la Renta está personalmente involucrado.
- Santo Domingo: la capital del país combina historia y modernidad. Es la ciudad más antigua del Nuevo Mundo y la Zona Colonial, que resguarda unos trescientos monumentos, fue declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. No se pueden dejar de visitar algunos de ellos: las Casas Reales, el Alcázar y el Parque Colón.

CÓMO LLEGAR

LAN vuela a Punta Cana con cinco frecuencias semanales: un vuelo directo, dos vía Lima y dos vía Santiago. Tarifas en económica desde US$ 799 (final) y en Premium Business US$ 1.600 (final).

Si hierve 125 cc de leche con **50 g de coco rallado, lo cuela** y lo enfría ya tiene una muy **buena leche de coco.**

chía, el eterno retorno

Injustamente prohibidas por la Conquista, hoy vuelven con toda la fuerza del Omega3. Vilma Lo Presti, autora del libro *Repostería y pastelería con chía*, preparó dulces con esta semilla cultivada en América hace ya 5 mil años.

fotos de Eduardo Torres y Gustavo Herrero
producción de Sonia Mc Gough

Budín tropical

INGREDIENTES
50 cc de leche de coco
50 cc de leche descremada
60 g de semillas de chía
50 g de ananá confitado o abrillantado
50 g de margarina light
150 g de azúcar pulverizado
1 yema de huevo
3 claras de huevo
50 cc de aceite de girasol
120 g harina 0000
35 g de almidón de maíz
2 cdtas de polvo de hornear

PROCEDIMIENTO
Mezcle la leche de coco con la leche descremada. Hidrate en el líquido resultante las semillas de chía. Si no tiene leche de coco, vea el destacado. Procese el ananá glaseado o córtelo en trozos muy chiquitos. Bata la margarina con el azúcar, incorpórele la yema, las claras y por último el aceite en forma de hilo. Mezcle la harina, el almidón de maíz y el polvo de hornear, agregue el ananá triturado. Incorpore al batido los ingredientes secos sin batir demasiado. Agregue las semillas de chía hidratadas con el agua de coco. Coloque en una budinera mediana rociada con spray vegetal. Lleve a horno precalentado a 180° C durante 30 minutos.

para el glaseado
INGREDIENTES
150 g de azúcar impalpable
35 cc de leche de coco

PROCEDIMIENTO
Mezcle los ingredientes, bañe cuando el budín esté tibio. Si se omite el glaseado las calorías por porción se reducen a 205.
(Para 12)

Torta de chocolate de la tía Marta

G G

INGREDIENTES

180 g de azúcar blanco
1 huevo
200 g de harina 0000
1 cdta de bicarbonato de sodio
3 cdtas de polvo de hornear
3 g de cacao amargo en polvo
50 g de semillas de chía molidas
120 cc de leche descremada
100 g de mermelada de ciruelas
2 claras de huevo

PROCEDIMIENTO

Bata la margarina con el azúcar hasta obtener una crema, agregue el huevo. Ciña 2 veces la harina, el bicarbonato, el polvo de hornear y el cacao. Agregue la chía molida. Incorpore al batido los elementos secos alternando con la leche y la mermelada de ciruela tamizada. Por último, agregue claras batidas a nieve con movimientos envolventes, cuidando que no se baje la preparación. Coloque en molde de 20 x 20 cm previamente rociado con spray vegetal. Cocine en horno precalentado a 170° C durante aproximadamente 30 minutos.

para el baño de chocolate

INGREDIENTES

40 g de cacao amargo en polvo
50 g de azúcar blanco
1 cda de almidón de maíz
50 cc de leche descremada
50 cc de agua
20 cc de aceite de girasol
1 cda de mermelada de ciruelas

PROCEDIMIENTO

Tamice el cacao, el azúcar y el almidón de maíz. Coloque en una olla y agregue poco a poco la leche y el agua. Coloque sobre la hornalla a fuego suave, revolviendo constantemente hasta que comience a espesar. Hierva durante 2 minutos. Retire. Fuera del fuego agregue el aceite. Cuele. Una vez frío agregue la mermelada tamizada. Cubra la torta con el baño. Corte cuadraditos de 5 x 5 cm. Decore cada cuadradito con una cereza o la mitad de una nuez.
(Para 16)

Mousse de frambuesas

G

INGREDIENTES

200 g de queso blanco descremado
300 g de frambuesas al natural
35 g de semillas de chía
10 g de gelatina sin sabor (un sobre y medio)
50 cc de agua
3 claras de huevo
210 g de azúcar blanco
• Gotas de jugo de limón c/n

PROCEDIMIENTO

Retire el queso de la heladera 1 hora antes de usarlo para que se atempere y resulte más fácil de integrar. Tamice las frambuesas para quitarles las semillas. Hidrate las semillas de chía con 100 cc del jugo de las frambuesas. Hidrate la gelatina con 50 cc de agua fría. Una vez que se hidrató, coloque en el microondas por unos segundos para que se diluya.

para el merengue italiano

PROCEDIMIENTO

Haga un almíbar a 120° C con el azúcar y el agua. Si no dispone de termómetro, tenga en cuenta que un almíbar llega a esta temperatura cuando luego de hervir, se forman burbujas grandes en el centro de la olla. Ponga a montar las claras en la batidora hasta que estén firmes, vuelque sobre éstas, sin dejar de batir, el almíbar en hilo fino. Agregue el jugo de limón. Bata hasta llevarlo a temperatura ambiente. Mezcle 1/3 del merengue con el queso blanco. Integre a la pulpa de frambuesas la gelatina diluida, luego el queso rebajado con el merengue y, por último, el resto de merengue y las semillas de chía hidratadas. Coloque en copas y lleve a frío por lo menos 3 horas. Decore con hojas de menta y sirva.
(Para 8)

Las mamul son galletitas orientales que pueden llevar varios rellenos. Los auténticos se hacen en un molde de madera.

Mamul

para el relleno

INGREDIENTES

75 g de dulce de membrillo
30 g de nueces
20 g de semillas de chía

PROCEDIMIENTO

Pise el dulce de membrillo, incorpore las nueces finamente picadas y la chía molida. Forme una pasta.

para la masa

INGREDIENTES

250 g de harina 0000
1 cdta de polvo de hornear
100 g de margarina light
20 g de semillas de chía molidas
10 cc de vino de postre
25 g de azúcar impalpable
• Agua c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle la harina con el polvo de hornear. Coloque en un recipiente la harina cernida, la margarina pomada, la chía y el vino. Incorpore poco a poco el agua que haga falta para formar una masa. Deje descansar en la heladera por lo menos 30 minutos. Corte porciones pequeñas, forme bolitas, aplástelas sobre la mesa enharinada, tómelas en la palma de la mano y rellene con pequeñas porciones. Una la masa hasta cerrar. Coloque en placas aceitadas con la unión para abajo. Cocine en horno precalentado a 180° C durante 15 minutos Deje enfriar. Espolvoree con azúcar impalpable.

(Para 12)

Maison Lion d'Or
"Exquisita creación, un delicado biscuit relleno de praline de almendras y avellanas, recubierto por una finísima película de almíbar acaramelado."
Corrientes 1469 Tel.: 4374-9570 - Soldado de la independencia 1135 Tel.: 4779-1209
Nueva sucursal: Libertad 1627 Ciudad de Buenos Aires
www.maisonliondor.com - maisonliondor@fibertel.com.ar

OZA®
DE LOS RIOS

30 Promociones a partir de $ 20
incluye bebida y postre!!!!
LUNES cerrado
ESTACIONAMIENTO PRIVADO
martes a viernes medio día

PARRILLA - PASTAS - MINUTAS
MENÚES EJECUTIVOS
VISITEN NUESTRO PARQUE ARBOLADO Y SALONES CUBIERTOS
DESAYUNO, ALMUERZO CENA Y EVENTOS
PELOTERO - PLAZA DE JUEGOS

San Martín 499 4796-4697 I 4791-0514
Lavalle y V. Dumas 4837- 0935
Vicente López

>> ENVIOS A DOMICILIO SIN CARGO

Julie & Julia
están en el horno

Dos mujeres buscan su identidad a través de la cocina en una película que acorta el abismo entre las estrellas de tevé y las amas de casa.

por Mariel Diez

Julie & Julia cuenta la historia de la famosa cocinera de televisión Julia Child, que con una determinación admirable logró convertir su ardor por la cocina francesa en una misión dedicada a llevar estos placeres a los hogares de los Estados Unidos. Tras convertirse en la primera mujer norteamericana en asistir a la famosa escuela de cocina Cordon Blue, Child se reunió con dos amigas francesas que querían escribir un libro de cocina. Durante ocho años escribieron un recetario que popularizó la cocina francesa en los Estados Unidos: *Mastering the Art of French Cooking*. El éxito del libro convirtió a Julia en toda una figura televisiva.

Nora Ephron, directora, escritora y productora del filme se encontró con Meryl Streep durante un festival. Streep le preguntó por su próximo proyecto. Ephron le contó lo que pudo y la actriz respondió imitando de improviso a la cocinera Child: "¡Bon Appétit!". Instantáneamente se quedó con el protagónico, que comparte con la actriz Amy Adams, que interpreta a Julie Powell, una nativa de Nueva York que se acerca peligrosamente a los 30 años y se siente muy insatisfecha. El trabajo de Julie en una organización dedicada a la reconstrucción del World Trade Center mina su salud mental. Decidida a cambiar su vida, Julie cocina 524 recetas del libro de Child a lo largo de 365 días, relatando su hazaña en un blog. Así, la cocinera televisiva se convirtió en su "amiga imginaria". La consultora culinaria Susan Spungen y el chef Colin Flynn aportaron su experiencia durante todo el rodaje. Decorados de ficción y cocinas reales se mimetizaron con los aromas de menús que variaban día tras día. El público no debía pensar siquiera que la comida había sido preparada por un chef profesional, algo que resolvieron brillantemente. Aunque Streep cocina en casa y Adams tomó algunas lecciones antes de la filmación, ambas fueron entrenadas por Spungen, que les enseñó los trucos de la cocina francesa, incluyendo la técnica para deshuesar patos o los movimientos necesarios para darle la vuelta a un omelette en el aire.

En definitiva, el filme penetra en el corazón de un viaje compartido por dos mujeres que a la vez colma el apetito y edifica el espíritu.

S.O.S
comando gourmet

Socorrerán a madres en alerta, asesorarán a personas que viven solas y rescatarán cocinas en apuros. Con la ayuda de un cómplice, sorprenderán a las amas de casa desesperadas.

Por Alejandro Gorenstein
fotos de Juliana Fortini para MandarinaTV

Imaginese esta situación: usted está en su casa disfrutando de una tarde en familia. De repente, un reconocidísimo chef toca el timbre y le propone hacer una gran comida sin más ingredientes que los que tenga en su heladera en ese momento.

Escenario II: usted vive solo y tiene la posibilidad de pedirle consejos —en forma gratuita— a otro famoso chef para administrar su cocina y preparar los platos más sabrosos. El sueño del pibe, del padre o del abuelo ahora se puede hacer realidad. *elgourmet.com* sigue brindando ayuda a quienes lo necesitan. Por eso, arranca *Comando gourmet*, conducido por los chefs Donato De Santis, Borja Blázquez y Máximo López May, en compañía de la arquitecta portuguesa Iris Cantante.

"Básicamente, recibimos diferentes misiones y seleccionamos al más apto del equipo comando para cada una de ellas. Y dependiendo de la problemática planteada nos repartimos las funciones para colaborar con el desafío en cuestión", explica López May.

El equipo de expertos solucionará distintos tipos de casos; colaborarán en la organización de eventos especiales, socorrerán a madres en alerta y asesorarán a personas que viven solas para que puedan organizarse mejor con el menú diario y las compras. También, con la ayuda de un cómplice, sorprenderán a alguien en su casa para cocinar juntos.

"Me gusta la sección en la que vamos a una casa y cocinamos con lo que haya en la heladera. Esto se hizo a rajatabla sin saber previamente nada de nada sobre la heladera agraciada. Para mí fue un pequeño reto que terminó muy satisfactoriamente, aunque de todas formas las secciones tienen mucho gancho y realidad", afirma Blázquez.

Tres caballeros y una dama

A Donato De Santis lo que más le llama la atención de este nuevo ciclo es "la espontaneidad de las situaciones y los imprevistos que puedan surgir", como también "conocer gente nueva con problemas reales y el desafío que uno encuentra en cada programa".

La cuarta integrante del *Comando* es Iris Cantante, una arquitecta portuguesa que llegó a la Argentina hace un año y ocho meses. En su corto tiempo en el país colaboró en un proyecto en la Villa 31 para la Universidad de Buenos Aires (UBA) y se desempeñó en el estudio de Clorindo Testa.

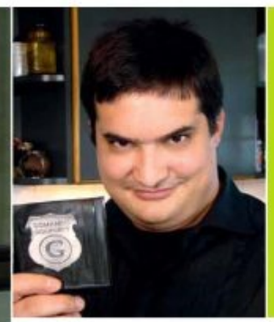
En el programa, Iris tiene la función de remodelar cocinas en casas particulares y es la encargada de llevar a cabo la ambientación de fiestas.

"Un secreto del programa es que todo lo que sucede es verdad. Es la vida real de las personas, nos metemos en las casas de las familias, en sus celebraciones y en sus dificultades. Las obras en las cocinas son algo que les queda de por vida. Nuestro desafío es brindarles una solución, y algo más", dice.

Otro de los formatos del nuevo programa se llama *Rescate Home*, en el que un chef y una decoradora solucionarán los problemas en una cocina familiar. Sin embargo, una de las secciones que más promete es *Madres en Alerta*, donde las protagonistas son las mujeres a cuyos hijos no les gusta comer alimentos sanos. En estos casos, uno de los chefs y una nutricionista le darán consejos útiles para solucionar el problema.

"La posibilidad de poder sumar a las personas en su gastronomía me parece algo increíble. Cuando veo el cariño y los gestos de los amantes de la cocina me siento orgulloso de ser cocinero", cuenta Blázquez.

Una de las claves para que el programa llegue al público y cumpla sus objetivos es



Conducido por Donato, Borja y Máximo, en compañía de la arquitecta portuguesa Iris Cantante, las misiones del comando son siempre supersecretas.

la muy buena relación que existe entre sus conductores.

"Trabajar con Donato y Borja es muy complicado, ya que el planteo de este ciclo es muy serio y se dificulta compartirlo con gente tan alegre, me es difícil mantener el perfil serio del programa trabajando con un grupo tan feliz. El aporte de Iris es fundamental, ya que ella es la responsable de mejorar la estética, además de darle su toque femenino en el equipo que ayuda a que los hombres se transformen inesperadamente en caballeros", confiesa López May.

"Nuestra relación es muy buena como siempre. En esta serie asumimos una posición justamente de comando resolviendo casos extremos con todos los recursos de cada uno del grupo", agrega De Santis.

Estos carismáticos cocineros son conscientes de que, en parte, el éxito de sus programas se deben al ida y vuelta que tienen con sus televidentes de *elgourmet.com*.

"Con la gran repercusión que tiene la señal en toda Latinoamérica, los que día a día nos metemos en la casa de cada televidente sin pedir permiso nos transformamos, aunque sea de una forma virtual, en invitados especiales en la casa de cada uno que tiene el televisor prendido —dice López May, y agrega—: La gente, cuando te ve, te trata como un amigo y para nosotros en un honor que lo que hacemos entretenga, divierta e interese a tantas personas". "La relación con los televidentes día a día es muy bonita. Que a uno le digan cosas agradables por la calle generadas por la realización de tu trabajo es algo muy lindo", termina Blázquez.

El *Comando gourmet* está atrincherado. Espera que se enciendan las cámaras. Tienen todos los materiales listos. Sólo falta la orden. Hay ansiedad por conocer la próxima misión.

Comando Gourmet
Miércoles a las 22 y lunes a las 20.

Los secretos del mundo gourmet en la mejor revista de cocina de América

Suscríbase a la revista *elgourmet.com* con un **10% de descuento**
Recíbala cómodamente en su casa por sólo **$ 11.25 mensuales**
y descubra el verdadero arte de cocinar.

Suscríbase llamando al (5411) 5520-0031 de lunes a viernes de 9 a 19hs.
ó vía mail a suscripciones@revista-elgourmet.com

septiembre en pantalla

Osvaldo Gross y sus delicias en miniatura. El comando gourmet resolverá problemas culinarios. Llega el ABC de los helados y los mexicanos buscan al talento del año. Además, debuta el cocinero más joven de la tevé.

MES DE ESTRENOS

Yo, cocinero

Estreno: lunes a las 20.30. Repetición: miércoles a las 22.30
Conduce: Omar Pereney
Un nuevo programa de recetas con la conducción de un cocinero adolescente. El venezolano Omar Pereney, de 15 años, presentará propuestas para el desayuno, el almuerzo y la cena familiar, así como para tardes de fútbol y amigos.

ABC Gourmet. Helados.

Estreno: jueves a las 21
Repetición: martes a las 23
Los helados surgieron como un intento más por parte del hombre de conservar los alimentos valiéndose de elementos naturales. En esta versión del cásico ciclo *ABC Gourmet*, se verán los múltiples usos y aplicaciones de este descubrimiento milenario.

Método Gross. Mini gateaux.

Estreno: miércoles a las 20.30. Repetición: lunes a las 23.30
Conduce: Osvaldo Gross
Una nueva propuesta de Osvaldo Gross dedicada íntegramente a los dulces. En esta temporada el chef pâtissier plantea la pastelería a través de los minigateaux: preparaciones en tamaño individual. Habrá diversidad de sabores, texturas y colores, además de una variedad de técnicas.
Los mini gateaux son utilizados para el armado de mesas dulces, decoración en buffets, servicio del té, que acompañados por salsas se convierten en postres emplatados.

Cacao

Estreno: viernes a las 20.30
Repetición: martes a las 23.30
Conduce: José Ramón Castillo
Este año, el chocolatero mexicano que deleitó al público de *elgourmet.com* con sus proezas con el chocolate en la serie *Xocolatl*, estará a cargo de este nuevo programa donde el cacao será el ingrediente protagonista de recetas, tanto dulces como saladas.

Recetas y secretos de Narda. Nuevos capítulos.

Estreno: martes a las 20
Repetición: viernes a las 22
Conduce: Narda Lepes
Más recetas y secretos de Narda. Sus mejores tips para optimizar tanto los productos como el tiempo. Opciones bien distintas para disfrutar de los más diversos sabores de la cocina moderna.

Desafío Gourmet. En busca del nuevo chef

Estreno: martes a las 22.00. Repetición: jueves a las 20.30
Conduce: Faisy
Este año, el desafío se traslada a México, donde doce chefs mexicanos competirán para tener la posibilidad de conducir un programa en *elgourmet.com* durante 2010. En una escuela de cocina, los participantes atravesarán distintas pruebas gastronómicas para obtener un puesto en la semifinal. Luego, en un estudio de televisión, los tres semifinalistas recibirán un *coaching* televisivo para luego someterse a la prueba final. Los jueces del certamen serán los chefs Enrique Olvera, Alfonso Cadena y la pastelera Paulina Abascal.

Comando Gourmet

Estreno: miércoles a las 22
Repetición: lunes a las 20
Conducen: Donato De Santis, Borja Blázquez, Máximo López May e Iris Cantante
elgourmet.com sigue brindando ayuda a quienes lo necesitan. Por eso, este año llega el *Comando Gourmet*, integrado por los chefs Donato De Santis, Borja Blázquez y Máximo López May, en compañía de la arquitecta portuguesa Iris Cantante. El equipo de expertos solucionará distintos tipos de casos; colaborarán en la organización de eventos especiales, socorrerán a madres en alerta y asesorarán a personas que viven solas para que puedan organizarse mejor con el menú diario y las compras. También, con la ayuda de un cómplice, sorprenderán a alguien en su casa para cocinar juntos utilizando sólo lo que encuentren en la heladera.

COMATEC
www.comatec.fr
La mejor solución para el catering
Importador exclusivo:
LATIN COMERCE S.A - Tel.+5411 (0)42 22 30 94 - Mail: latin@speedy.com.ar

el club del buen beber

lo mejor del vino

POR ELISABETH CHECA

Cata a ciegas de Merlot Patagónico

La noticia despertó entusiasmos incondicionales. Pese a la supuesta devaluación de la variedad Merlot, como consecuencia del filme *Entre copas*, existen muchos merloteros en Argentina y en el mundo. Paladares sensibles que aprecian la elegancia y la suavidad de este cepaje bordalés, responsable ni más ni menos del Petrus, del Pomerol, uno de los grandes vinos del mundo. La Patagonia parecería ser uno de los lugares donde el Merlot da lo mejor de sí. El clima frío, la amplitud térmica, la luminosidad seducen a esta uva con nombre de pájaro (Mirlo, según el mito). La cata tuvo lugar en un sitio encantador, Rosmarino, justo enfrente del Palais de Glace, en la recoleta cortada Schiaffino, donde se probaron tres Merlot de San Patricio del Chañar, Neuquén, de Bodega del Fin del Mundo, Familia Schroeder y NQN —todos de la cosecha 2005— y uno del Alto Valle de Río Negro, Humberto Canale Merlot Reserva cosecha 2007. El de Fin del Mundo ganó por un voto al de Humberto Canale, los otros dos salieron parejos. La explicación: el Merlot Reserva de Fin del Mundo es un varietal muy conocido por los socios históricos del Club, ya que hubo dos entregas de este vino de cosechas diferentes. El paladar tiene memoria... El de Humberto Canale fascinó por su frescura, su elegancia y su carácter frutado. Los otros dos vinos neuquinos empataron, pero hubo un hecho curioso: el de NQN fue el elegido en una mesa de mujeres.

Vinos de alta gama en el Sud

Los vinos del mes de agosto fueron dos notables alta gama de la sanjuanina Finca Las Moras, una de las pioneras de la región. Se probaron un Syrah y un Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc de la línea Black Label, diseñados sólo para exportación. Vinos caros y raros. Para celebrarlos se presentaron en una de las primeras comidas del recién recuperado Olivier Falchi, el chef francés del Sofitel, quien creó una plato especial para estos luxes: Cordero confitado a baja temperatura, Couscous de cítricos con avellanas tostadas y brotes de Tres Arroyos, y como postre una tarta de manzana tibia, coulis de frutos rojos y parfait de canela. Antes se sirvió una copa de espumante con delicados canapés.

Vinos de septiembre desbordante juventud

Los socios del Club del Buen Beber podrán disfrutar de los sabores de varietales de la última cosecha, 2009. Se trata de los Classic, la misma selección presentada hace exactamente un año, pero con los encantos frutados de la juventud. Vinos vibrantes y expresivos, pura fruta. Desde el Torrontés, con uvas de Cafayate, que por sus caracteristicas resulta insuperable cuando se lo consume en el año de la cosecha.

suscríbase a

El Club del Buen Beber

4778-5469 - www.elgourmet.com

elclubdelbuenbeber@elgourmet.com

elgourmet.com

programación *elgourmet.com*

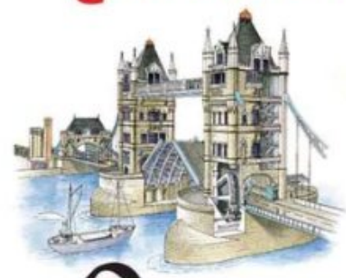
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
0.00	Comando Gourmet	Recetas y secretos	Nueva Generación	Huente-Co	Máximo clásico	Recetas y secretos	G.Vietnam y Camboya
0.30	Yo, Cocinero	Francia y sus quesos	Método Gross MG	Desafío Gourmet Mx	Cacao	Francia y sus quesos	Máximo clásico
1.00	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx	Comando Gourmet	G.Vietnam y Camboya	Recetas y secretos	ABC Helados	Yo, Cocinero
1.30	Recetas de Familia	Ohno	Yo, Cocinero	Ohno	Nueva Generación	Comando Gourmet	Club Buen Beber
2.00	Máximo clásico	ABC Helados	Italia Mía	Notas de Cata	Francia y sus quesos	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx
2.30	Método Gross MG	Cacao	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Terruños de Latinoamérica	Italia Mía	Nueva Generación
3.00	G.Vietnam y Camboya	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	ABC Helados	Italia Mía	Cacao	Método Gross MG
3.30	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Club Buen Beber	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica
4.00	Comando Gourmet	Recetas y secretos	Nueva Generación	Huente-Co	Máximo clásico	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo
4.30	Yo, Cocinero	Francia y sus quesos	Método Gross MG	Desafío Gourmet Mx	Cacao	Recetas de Familia	ABC Utensilios
5.00	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx	Comando Gourmet	G.Vietnam y Camboya	Recetas y secretos	Recetas y secretos	G.Vietnam y Camboya
5.30	Recetas de Familia	Ohno	Yo, Cocinero	Ohno	Nueva Generación	Francia y sus quesos	Máximo clásico
6.00	Máximo clásico	ABC Helados	Italia Mía	Notas de Cata	Francia y sus quesos	ABC Helados	Yo, Cocinero
6.30	Método Gross MG	Cacao	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Terruños de Latinoamérica	Comando Gourmet	Club Buen Beber
7.00			Infomerciales				
7.30							
8.00	Comando Gourmet	Recetas y secretos	Nueva Generación	Huente-Co	Máximo clásico	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx
8.30	Yo, Cocinero	Francia y sus quesos	Método Gross MG	Desafío Gourmet Mx	Cacao	Italia Mía	Nueva Generación
9.00	G.Vietnam y Camboya	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	ABC Helados	Italia Mía	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo
9.30	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Club Buen Beber	Recetas de Familia	ABC Utensilios
10.00	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx	Comando Gourmet	G.Vietnam y Camboya	Recetas y secretos	Recetas y secretos	G.Vietnam y Camboya
10.30	Recetas de Familia	Ohno	Yo, Cocinero	Ohno	Nueva Generación	Francia y sus quesos	Máximo clásico
11.00	Máximo clásico	ABC Helados	Italia Mía	Notas de Cata	Francia y sus quesos	ABC Helados	Yo, Cocinero
11.30	Método Gross MG	Cacao	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Terruños de Latinoamérica	Comando Gourmet	Club Buen Beber
12.00	Comando Gourmet	Recetas y secretos	Nueva Generación	Huente-Co	Máximo clásico	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx
12.30	Yo, Cocinero	Francia y sus quesos	Método Gross MG	Desafío Gourmet Mx	Cacao	Italia Mía	Nueva Generación
13.00	G.Vietnam y Camboya	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	ABC Helados	Italia Mía	Cacao	Método Gross MG
13.30	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Club Buen Beber	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica
14.00	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx	Comando Gourmet	G.Vietnam y Camboya	Recetas y secretos	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo
14.30	Recetas de Familia	Ohno	Yo, Cocinero	Ohno	Nueva Generación	Recetas de Familia	ABC Utensilios
15.00	Máximo clásico	ABC Helados	Italia Mía	Notas de Cata	Francia y sus quesos	Recetas y secretos	G.Vietnam y Camboya
15.30	Método Gross MG	Cacao	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Terruños de Latinoamérica	Francia y sus quesos	Máximo clásico
16.00	Comando Gourmet	Recetas y secretos	Nueva Generación	Huente-Co	Máximo clásico	ABC Helados	Yo, Cocinero
16.30	Yo, Cocinero	Francia y sus quesos	Método Gross MG	Desafío Gourmet Mx	Cacao	Comando Gourmet	Club Buen Beber
17.00	G.Vietnam y Camboya	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	ABC Helados	Italia Mía	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx
17.30	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Club Buen Beber	Italia Mía	Nueva Generación
18.00	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx	Comando Gourmet	G.Vietnam y Camboya	Recetas y secretos	Cacao	Método Gross MG
18.30	Recetas de Familia	Ohno	Yo, Cocinero	Ohno	Nueva Generación	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica
19.00	Máximo clásico	ABC Helados	Italia Mía	Notas de Cata	Francia y sus quesos	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo
19.30	Método Gross MG	Cacao	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Terruños de Latinoamérica	Recetas de Familia	ABC Utensilios
20.00	Comando Gourmet	Recetas y secretos	Nueva Generación	Huente-Co	Máximo clásico	Recetas y secretos	G.Vietnam y Camboya
20.30	Yo, Cocinero	Francia y sus quesos	Método Gross MG	Desafío Gourmet Mx	Cacao	Francia y sus quesos	Máximo clásico
21.00	G.Vietnam y Camboya	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	ABC Helados	Italia Mía	ABC Helados	Yo, Cocinero
21.30	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Club Buen Beber	Comando Gourmet	Club Buen Beber
22.00	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx	Comando Gourmet	G.Vietnam y Camboya	Recetas y secretos	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx
22.30	Recetas de Familia	Ohno	Yo, Cocinero	Ohno	Nueva Generación	Italia Mía	Nueva Generación
23.00	Máximo clásico	ABC Helados	Italia Mía	Notas de Cata	Francia y sus quesos	Cacao	Método Gross MG
23.30	Método Gross MG	Cacao	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Terruños de Latinoamérica	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica

pan de **indio®**

POR DIEGO OSCAR RAMOS
ILUSTRACIÓN DE MAJO CEREZO

Mapuches, tehuelches, onas y yámanas tenían al hongo *Llao Llao* entre sus fuentes de nutrición, algo que nunca comprendió el naturalista Darwin, quien tras heredar la fama de micófobos que tenían los ingleses reprendió intelectualmente esta costumbre, aunque acabó dándole el nombre taxonómico de *Cyttaria darwinii* al llamado pan de indio, que crece en árboles como la lenga o el coihue. Otras especies comestibles del mismo género son *C. hariotti* (llao llao), *C. berteroi* (pinatra) y *C. espinosae* (lihueñe). Estos hongos eminentemente patagónicos hoy se encuentran incorporados a la cocina galesa en la preparación de chutneys, además de ser consumidos en forma de pickles o mermeladas.

¿SOMOS TODOS IGUALES?



dashi
SUSHI & WOK

www.dashi.com.ar

restó
PALERMO
Fitz Roy 1613
4776-3500

delivery
BELGRANO
Aguilar 2395
4782-2666

delivery
ACASSUSO
Av. del Libertador 14830
4898-9080

restó y delivery
BARRANCAS DE BELGRANO
Arribeños 2308
4783-1070

restó y delivery
BOTÁNICO
Salguero 2643
4806-4900

restó y delivery
BARRIO NORTE
Montevideo 1059
5811-3353

MAUSI SEBESS

Instituto Internacional de Artes Culinarias

Más de 25 mil certificados oficiales otorgados
y 2750 profesionales de 46 países de América,
Europa, Cercano Oriente y Asia formados en sus aulas;
miles de sus egresados destacándose
en establecimientos de 42 naciones,
incluidos 3 de los 5 mejores restaurantes del mundo,*
y en posiciones de jefatura en 4 hoteles de 5 estrellas
de Buenos Aires.

Instituto Mausi Sebess.
15 años de actuación y ya consolidado internacionalme
como una de las más prestigiosas
escuelas de arte culinario
del mundo.

MAUSI SEBESS

Elegido por quienes serán los mejores

** Ranking 2008 de la revista Restaurant Magazine, de Londres.*

Alemania, Octubre 2008
OLIMPÍADAS CULINARIAS 2008
Medalla de Plata

Hungría, Julio 2008
ORDEN DE LOS CABALLEROS
DE LA MESA BLANCA
Gran Cruz de Oro

Francia, Noviembre 2007
IV FESTIVAL INTERNATIONAL DES
ARTS GOURMANDS
Cuarto lugar

Brasil, Octubre 2007
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Adopta las técnicas de cocina y pastelería
de Mausi Sebess

Luxemburgo, Noviembre 2002
CULINARY WORLD CUP
Medalla de Bronce (Cocina fría)
Medalla de Bronce (Cocina caliente)

España, Abril 2007
COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA
Medalla de Plata

Francia, Enero 2007
BOCUSE D'OR
Séptimo lugar

México, Diciembre 2005
COPA AZTECA
Medalla de Oro

EE.UU., Septiembre 2005
ANNUAL CULINARY
SUPER CHALLENGE TEAM COMPETITION
Medalla de Bronce

ÚNICO EN LA CATEGORÍA DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA

www.mausiweb.com

Revista subida a Vagos.es

MAUSI SEBESS

Instituto Internacional de Artes Culinarias

Más de 25 mil certificados oficiales otorgados
y 2750 profesionales de 46 países de América,
Europa, Cercano Oriente y Asia formados en sus aulas;
miles de sus egresados destacándose
en establecimientos de 42 naciones,
incluidos 3 de los 5 mejores restaurantes del mundo,*
y en posiciones de jefatura en 4 hoteles de 5 estrellas
de Buenos Aires.

Instituto Mausi Sebess.
15 años de actuación y ya consolidado internacionalmente
como una de las más prestigiosas
escuelas de arte culinario
del mundo.

MAUSI SEBESS

Elegido por quienes serán los mejores

Alemania, Octubre 2008
OLIMPÍADAS CULINARIAS 2008
Medalla de Plata

Hungría, Julio 2008
ORDEN DE LOS CABALLEROS
DE LA MESA BLANCA
Gran Cruz de Oro

Francia, Noviembre 2007
Cuarto lugar

Brasil, Octubre 2007
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Adopta las técnicas de cocina y pastelería
de Mausi Sebess

Luxemburgo, Noviembre 2002
CULINARY WORLD CUP
Medalla de Bronce (Cocina fría)
Medalla de Bronce (Cocina caliente)

España, Abril 2007
COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA
Medalla de Plata

Francia, Enero 2007
BOCUSE D'OR
Séptimo lugar

Diciembre 2005
COPA AZTECA
Medalla de Oro

EE.UU., Septiembre 2005
ANNUAL CULINARY
SUPER CHALLENGE TEAM COMPETITION
Medalla de Bronce

ÚNICO EN LA CATEGORÍA DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA

www.mausiweb.com